# ОВОЩНАЯ ИКРА И ЛЕЧО

## ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Нас сейчас не удивишь свежими овощами зимой, но те, что были выращены на собственной даче и сохранены разными способами, ничто не заменит. Наша книга предназначается тем, кто хочет попробовать что-нибудь новое. Она ознакомит начинающих хозяек с азами консервирования, а опытным подскажет, что еще можно приготовить из овощей.


- Галина Алексеевна Серикова
  - Введение
  - Азбука домашнего консервирования
    - Технология, правила и приемы
    - Необходимый инвентарь
  - Заготовки на зиму
    -
    - Овощная икра
      -
      - Икра из баклажанов
      - Икра из сладкого перца
      - Икра из помидоров
      - Икра из кабачков
      - Икра из патиссонов
      - Икра из моркови
      - Икра из свеклы
      - Икра из огурцов
      - Икра из грибов
    - Лечо
      - Лечо из сладкого перца
      - Лечо из фасоли
      - Лечо из патиссонов
      - Лечо из баклажанов
      - Лечо из огурцов
      - Лечо из лука
      - Лечо из брокколи
      - Лечо из цветной капусты
      - Лечо из кабачков
      - Лечо из грибов
      - Лечо из моркови
  - Овощные закуски и соусы на каждый день
    -
    - Овощные закуски
      - Закуски из баклажанов

- Закуски из сладкого перца
- Закуски из кабачков
- Закуски из тыквы
- Закуски из цветной капусты
- Закуски из грибов

- Соусы
  - 
  - Соусы из баклажанов
  - Соусы из сладкого перца
  - Соусы из помидоров
  - Соусы из хрена
  - Иллюстрации

# Галина Алексеевна Серикова
# Овощная икра и лечо. Готовим, как профессионалы!

# Введение

Современные хозяйки готовят из овощей разнообразные блюда, предлагают их в качестве гарнира, закусок и салатов. Однако овощи, поспевшие на собственной грядке, не всегда удается сохранить в свежем виде. Но есть способ, благодаря которому можно среди зимы, когда за окном снег и мороз, полакомиться баклажанами, сладким перцем, стручковой фасолью и всем тем, что было выращено летом. Называется он консервированием.

Открыв баночку с «заморской» икрой или ароматным лечо, можно не только вспомнить о прошедших теплых деньках, но и получить максимум удовольствия и пользы, ведь овощи – чемпионы по содержанию витаминов и других необходимых нам веществ. Поэтому неудивительно, что каждый летний сезон наши кухни превращаются в консервные мини-заводики, когда все члены семьи активно чистят и шинкуют овощи, моют и стерилизуют стеклянную тару, азартно листают кулинарные книги или страницы интернет-сайтов в поисках новых вкусных рецептов… Иными словами, развивают бурную заготовительную деятельность. При этом, надо сказать, наши хозяйки показывают чудеса изобретательности, придумывают свои рецепты, улучшают или дополняют старые, а благодаря Всемирной паутине общаются и обмениваются ими, делятся своими успехами и достижениями. И это прекрасно, значит, есть вещи, которые объединяют, если не всех, то, по крайней мере, многих; значит, кулинария и консервирование как одна из ее частей развиваются; значит,

литература, освещающая эту сторону нашей жизни, по-прежнему актуальна.

Вот и мы на страницах нашей книги расскажем, с чего начинаются заготовки; какие способы сохранения плодов существуют; что необходимо знать и делать, чтобы домашние консервы были не только вкусными, но и безопасными; какую кухонную утварь необходимо иметь. А самое главное – мы представим большое количество рецептов, следуя которым вы приготовите икру и лечо из разных овощей и грибов, чтобы радовать своих домочадцев вкусной едой независимо от времени года.

# Азбука домашнего консервирования

# Технология, правила и приемы

Для начала небольшой экскурс в историю. История консервирования (от лат. conserve – «сохранение») своими корнями уходит в глубину веков. Среди первых консервов можно назвать жареных уток, которых забальзамировали, положили в глиняные чаши, залили оливковым маслом и особым образом запечатали. В таком виде они дошли до нашего времени и были обнаружены археологами при исследовании гробницы египетского фараона Тутанхамона (с тех пор прошло примерно 3000 лет). Консервами можно считать и амфоры, которые древние греки наполняли вином, маслом и другими жидкими продуктами, а затем герметично закупоривали.

Для сохранения продуктов питания человек издревле использовал сушку и вяление на солнце. Приготовленные таким способом рыба и мясо могли сохранять свои вкусовые качества примерно 6 месяцев. К естественным вариантам консервирования можно отнести охлаждение и замораживание. Надо признать, что эти способы сохранения продуктов питания от порчи благополучно дошли до нашего времени и продолжают применяться.

Однако консервирование в том виде, в каком оно известно нам, возникло гораздо позже – в 1795 г. В некотором роде им мы обязаны Наполеону Бонапарту, который вел затяжные войны и нуждался в доступном способе сохранения пищи, так как считал, что она будет поддерживать боевой дух его армии. В связи с этим он обещал награду в 12 000 франков тому, кто сможет решить данную проблему. Это удалось сделать парижскому повару Николя Франсуа Апперу, который через 10 лет экспериментов установил, что если положить мясо или варенье в стеклянную или керамическую емкость, герметично закрыть и долго варить, то продукция сохранится не менее 1 года. Почему так происходит, он даже не догадывался. Однако заслуженный приз Наполеон ему вручил вместе с титулом «Благодетель человечества» и почетной золотой медалью от Общества поощрения национальной промышленности.

Научное объяснение этот способ заготовки продуктов получил только через 50 лет благодаря трудам Луи Пастера, открывшего бактерии и способ «частичной стерилизации веществ при повышенной температуре», который получил название пастеризации. Консервирование продуктов в жестяных банках в 1820 г. предложил Питер Дюран, который и запатентовал свое изобретение.

Современные хозяйки тоже практикуют консервирование и значительно преуспели в этом. Коротко охарактеризуем способы, к которым они прибегают для того, чтобы сохранить овощи, фрукты, мясо и рыбу.

Соление, мочение, квашение. Квашеная капуста, моченые яблоки, соленые помидоры… Кто из нас не любит похрустеть огурчиком или капустой! В основе этого способа лежит способность молочной кислоты – результата брожения сахаров в составе овощей и фруктов – выступать в роли консерванта.

Маринование, при котором готовят раствор с добавлением уксусной кислоты, препятствующей размножению микроорганизмов. Помимо нее, в банки добавляют соль, пряности, сахар и пр. Дополнительно продукцию консервируют с помощью высокой температуры, т. е. стерилизуют.

Консервирование сахаром – еще один способ подавлять жизнедеятельность микроорганизмов, при котором фрукты варят в сахарном сиропе. Так готовят джемы, варенья, повидло и др.

Сушка, в процессе которой растительное сырье теряет влагу. Например, в сушеных ягодах остается 16–25 % воды, а в овощах – 12–14 %. Благодаря этому концентрация содержащихся в них сахаров многократно увеличивается, а вредные микроорганизмы теряют способность к размножению.

Охлаждение и замораживание. Если плоды держать при температуре 0 ˚С, то они могут храниться несколько месяцев без потери вкусовых качеств и пищевой ценности. Если их быстро заморозить при –30–35 ˚С и поместить в морозильник, в котором поддерживается температура –16–25 ˚С, тогда их хранение станет практически неограниченным.

Консервирование посредством высокой температуры. Это самый эффективный способ. Однако в домашних условиях достичь температуры более 100 ˚С невозможно. Более того, есть микроорганизмы, которые переносят и ее. Поэтому при консервировании приходится прибегать к дополнительным мерам, добавляя, например, уксусную кислоту.

Роль консервантов играют также соль и сахар. Кроме того, они улучшают вкус готового продукта. В связи с этим не рекомендуется изменять как время стерилизации, так и количество указанных консервантов.

В качестве способа консервирования применяют также горячий розлив, при котором горячую продукцию разливают по банкам и сразу же закатывают. В последние десятилетия хозяйки практикуют способ многократной горячей заливки продукта, при котором овощи и фрукты, уложенные в банку, заливают кипятком, оставляют на 5–15 мин, после чего сливают жидкость и

повторяют процедуру еще раз. Слив воду вторично, банки заполняют подготовленным рассолом (если фрукты, то сиропом), добавляют уксусную кислоту, специи и закатывают.

Консервирование, как и любой другой технологический процесс, предполагает несколько этапов, причем некоторые из них являются обязательными независимо от того, какой вид переработки плодов предполагается.

1. Сортировка овощей и фруктов – обязательная процедура, в ходе которой плоды отбирают по размеру, степени зрелости, внешнем виду и качеству. При этом удаляют растительный мусор (веточки, листики и т. п.) и некондиционные плоды (недозрелые, переспевшие, с признаками порчи и пр.). В наибольшей степени это относится к маринадам, в меньшей – к сокам и пюре, хотя использование подгнивших плодов и здесь противопоказано.

2. Мытье. Отсортированные плоды необходимо тщательно вымыть под струей проточной воды (с помощью душевой насадки на кран это нетрудно сделать), чтобы очистить их от пыли, грунта, микроорганизмов и остатков средств, которые применялись для борьбы с вредителями. Для обработки особо грязных плодов необходимо использовать мягкую щетку.

3. Обсушивание. После мытья плоды надо как можно лучше освободить от остатков воды. Для этого их раскладывают на полотенце, сите или держат в дуршлаге.

4. Взвешивание. Этот этап ни в коем случае нельзя пропустить, поскольку от веса плодов зависит, сколько нужно будет добавить в консервы соли, сахара, уксусной кислоты и пр.

5. Чистка, в ходе которой надо вырезать поврежденные места, избавиться от кожуры, плодоножек, семян, косточек и пр. При этом не следует усердствовать, снимая с плодов слишком толстый слой (как правило, полезные вещества аккумулируются под кожурой или кожицей и нужно их максимально сохранить).

6. Измельчение. В зависимости от вида консервов плоды в той или иной степени измельчают, т. е. нарезают кружочками, кубиками, кольцами, пропускают через мясорубку и т. д.

7. Бланширование. Так называется непродолжительная обработка сырья паром или погружением в кипящую воду. Цель бланширования – сделать плоды более эластичными, предотвратить их окисление и вследствие этого потемнение. Однако не следует переваривать их, на что укажет отделяющаяся кожица. Удобнее всего пользоваться пароваркой. Прошедшие обработку фрукты сразу же остужают в холодной воде. Время бланширования определяется видом плодов. Например, для сливы достаточно нескольких секунд, для яблок и груш – 2 мин, для айвы – 5–7 мин.

8. Подготовка тары. Более подробно об этом будет сказано далее.

9. Обжаривание (пассерование) и тушение. К первому способу прибегают при приготовлении овощных консервов, в частности лечо и икры, чтобы удалить влагу, придать плодам особый вкус и аромат, а также увеличить калорийность продукции в результате пропитывания плодов маслом. Для обжаривания надо использовать рафинированное растительное масло, а из посуды – сковороды и казаны. Тушение – это приготовление продуктов в собственном соку, который выделяется при нагревании (если жидкости мало, можно влить немного воды). Время, которое необходимо для того, чтобы потушить овощи, зависит от вида плодов и того, насколько крупно они были нарезаны.

10. Запекание. В ряде случаев рецептура требует, чтобы или фрукты прошли данную обработку. Например, баклажаны и сладкий перец запекают в духовке на противне в течение 10–15 мин и 15–30 мин соответственно, а затем их опускают в холодную воду, вследствие чего они легко очищаются.

11. Заполнение тары. Прошедшие необходимую подготовку плоды раскладывают по банкам. Располагать их нужно плотно, однако не следует набивать банки до отказа.

12. Стерилизация, представляющая собой способ сохранения домашних консервов без утраты вкусовых качеств. При домашнем консервировании заготовки из овощей и фруктов стерилизуют в кипящей воде при температуре 100 °С или пастеризуют при более низкой температуре – 85–90 °С. Для этого на дно большой кастрюли кладут деревянный кружок или сложенное в несколько слоев полотенце (чтобы банки не касались горячего дна), наливают холодную воду, нагревают ее до 45–50 °С и устанавливают банки таким образом, чтобы вода не доходила до горловины на 2–3 см. Для предупреждения подъема крышек во время кипячении на них кладут небольшой груз. Отсчет времени стерилизации начинают после закипания воды. После его истечения банки извлекают с помощью специальных щипцов, закатывают, проверяют на герметичность (для этого достаточно наклонить их) и помещают для остывания в защищенное от сквозняков место, перевернув вверх дном. Горячую воду частично выливают из кастрюли, доливают холодную, погружают в нее следующую партию и т. д.

В зависимости от ряда условий продолжительность тепловой обработки варьируется, в частности это определяется:

– температурой, при которой осуществляют стерилизацию (чем она выше, тем быстрее вредные микроорганизмы погибнут);

– размером тары (чем больше емкость, тем больше времени

занимает весь процесс);

– консистенцией содержимого (жидкие консервы прогреваются быстрее, чем густые);

– кислотностью плодов (для маринадов, поскольку они более кислые, требуется меньше времени);

– температурой содержимого (чем оно горячее, тем быстрее продукция достигнет нужной температуры).

Однако при этом надо помнить, что неоправданно продолжительная стерилизация плохо отражается на внешнем виде и вкусе консервов.

13. Хранение. Домашние консервы помещают в подвал или погреб (в темноте овощи и фрукты сохраняют первоначальную окраску, а витамины меньше разрушаются) и хранят при температуре 4–8 °С.

# Необходимый инвентарь

Главное требование, которому должна соответствовать применяемая для консервирования посуда, – способность обеспечивать герметичность содержимого.

Наличие даже незначительных дефектов типа сколов и мельчайших, пусть незаметных на первый взгляд трещин может привести к тому, что банка (или бутылка) лопнет при стерилизации или же при хранении сквозь них внутрь проникнут микробы и т. п. Поэтому перед использованием тару необходимо осмотреть и отложить бракованную посуду.

Нет никого, кто не видел консервные стеклянные банки, но мало кто знает, что их форма отнюдь не случайна. Они лишены острых углов, поэтому дно плавно переходит в стенки, а те – в горловину. Это сделано для того, чтобы ослабить напряжение в стекле при нагревании или охлаждении, благодаря чему банки достаточно устойчивы к резким перепадам температуры.

Конечно, необходимо избегать наполнения холодных банок горячими продуктами, так как в таком случае они могут лопнуть, и самое малое, что может случиться, – содержимое выпадет и придется срочно заняться уборкой. Однако это обстоятельство может привести к травмам и ожогам, т. е. консервирование без соблюдения техники безопасности может быть чревато весьма неприятными последствиями. Об этом не следует забывать.

Стеклянные банки легко моются. Не возникает проблем и с их хранением, поскольку они не покрываются ржавчиной, не реагируют на содержимое и одновременно не придают ему никакого привкуса, т. е. они химически инертны. Единственный недостаток – они хрупкие и требуют аккуратного обращения.

Стеклянные банки различаются своим объемом, но при этом имеют горлышко одинакового диаметра. Например, у банок объемом 0,35, 0,5, 1, 2, 3, 5 и 10 л – 83 мм, а у банок объемом 0,2 л и бутылок объемом 0,5 л – 58 мм.

В связи с этим при консервировании можно положить варенье в полулитровую баночку или наполнить огурцами и помидорами трехлитровую, которую обычно называют баллоном. Благодаря такой стандартизации применять жестяные крышки для закатывания банок очень удобно.

В настоящее же время широкое распространение получили банки и бутылки с многоразовыми завинчивающимися крышками. Емкости по-прежнему имеют такой же объем, что и раньше, но, согласитесь, процесс консервирования становится намного легче (нет необходимости изо всех сил прижимать крышку к банке и

энергично вращать ручку закаточной машинки), приятнее (новые крышки, как правило, красочно оформлены, что только добавляет аппетитности содержимому) и, что немаловажно, одной и той же крышкой можно пользоваться не один год.

Кроме металлических, находят применение и стеклянные крышки со специальными зажимами и резиновыми прокладками. При их использовании не требуется никаких приспособлений вроде ключа, как в обиходе называют закаточную машинку.

Существуют еще и полиэтиленовые крышки, но мы не будем о них говорить, потому что ими можно закрывать лишь банки с вареньем, повидлом и другими подобными продуктами, не требующими дополнительной тепловой обработки.

Помимо стеклянной тары, крышек и закаточной машинки, перед консервированием необходимо позаботиться и о другом инвентаре, причем большая его часть есть практически в каждом доме. Не вдаваясь в технические подробности того, как работают те или иные кухонные приборы, тем более что это интуитивно понятно (а при отсутствии опыта всегда есть возможность обратиться к инструкции), мы просто перечислим минимум того, что потребуется для консервирования овощной икры и лечо, поскольку именно о них пойдет далее речь:

– емкость с широким дном (кастрюля или бак) и деревянный кружок для стерилизации;

– душевая насадка, ершики, ведра, эмалированные тазики и кастрюли для мытья овощей и фруктов;

– ножи из нержавеющей стали (лучше всего набор), терка, соковыжималка (или мясорубка с набором насадок), овощерезка для измельчения плодов;

– разделочные доски; – сковорода, казан; – ложки (столовые и чайные), шумовка, деревянные лопатки;

– весы, мерная кружка (подойдут и ложки со стаканами, главное – знать, как соотнести меры объема и веса);

– пресс для измельчения чеснока; – дуршлаг, металлическая сетчатая корзина для бланширования;

– зажим для извлечения банок после стерилизации; – термометр для пастеризации; – часы. Если говорить о консервировании вообще, то этот список придется дополнить приспособлением для удаления косточек из вишни, специальным ножом для вырезания сердцевины у яблок и груш, противнями и рамками для сушками, ситом, соковаркой и т. д.

Однако, помимо того, что все необходимое должно быть под рукой, надо позаботиться о том, чтобы банки и крышки прошли соответствующую обработку. Банки и бутылки моют мыльной водой или раствором горчицы либо пищевой соды, тщательно

ополаскивают под струей проточной воды, ставят в перевернутом виде на застеленный полотенцем стол, чтобы стекла жидкость, если предполагается просушить их в духовке, предварительно разогретой до 120 °С. При такой температуре достаточно 10–15 мин, после чего банки оставляют в духовке до остывания (так надежнее, потому что, если на раскаленные банки капнет вода, они немедленно треснут). Возможно, кому-то удобнее стерилизовать банки, поместив их на решетку пароварки или по старинке – на кипящий чайник.

Более продвинутые хозяйки могут воспользоваться микроволновой печью или мультиваркой. Иными словами, каждый выбирает тот способ, к которому привык или который кажется более приемлемым. Но у духовки есть одно важное преимущество: в ней одновременно можно поместить несколько банок – тем больше, чем меньше их объем.

Подготовить надо и крышки. Для этого их кладут в кастрюлю, заливают водой и кипятят 10–15 мин на слабом огне. В таком виде их оставляют до того момента, когда они потребуются.

Помещение, в котором занимаются консервированием, тоже должно соответствовать определенным требованиям. Основное из них – абсолютная чистота, так как без нее ни о каком качестве продукции и длительном сроке ее хранения можно и не говорить. Не менее важно обеспечить вентиляцию комнаты, поскольку тепловая обработка как посуды, так и плодов сопровождается активным парообразованием и повышением температуры. Если кухня оборудована электрической вытяжкой, это очень хорошо, в крайнем случае можно – точнее необходимо – открыть форточку или окно.

Заниматься любой кухонной работой, в том числе и заготовками, удобно, когда в помещении есть грамотно оборудованное с точки зрения эргономики место, т. е. когда мойка, плита и стол составляют единую рабочую поверхность. Ведь что бы кто ни говорил, консервирование является достаточно трудоемким процессом, чтобы уже через несколько часов метания от мойки к столу, от него – к плите и так по кругу почувствовать, как навалилась усталость. (Хотя наши женщины, движимые желанием побаловать близких, способны и не на такой подвиг.)

# Заготовки на зиму

Консервированные овощи могут отлично разнообразить меню в холодное время года, поэтому большинство хозяек стараются летом и осенью заполнить припасами свои погреба и кладовые.

# Овощная икра

Икру можно приготовить из разных овощей, взятых в различных комбинациях и соотношениях.

## Икра из баклажанов

### *Рецепт 1*

Баклажаны – 4 кг
Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 2 кг
Сахар – 90 г
Растительное масло – 800 мл
Чеснок – 50 г
6%-ный уксус – 300 мл
Зелень петрушки – 200 г
Соль – 40 г

Нарезать баклажаны небольшими кубиками, сладкий перец – квадратиками, чеснок – пластинками.

Пропустить помидоры через мясорубку.

Измельчить зелень петрушки. Соединить баклажаны, сладкий перец и томатное пюре, влить растительное масло, добавить соль и сахар, тушить 45 мин. За 5 мин до готовности ввести чеснок, уксус, зелень и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Баклажаны – 7 кг
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 500 г
Растительное масло – 1 л
Томатная паста – 100 г
Зелень петрушки – 100 г
Соль – 50 г

Запечь баклажаны и сладкий перец в духовке, очистить и пропустить через мясорубку.

Нарезать помидоры маленькими кубиками. Нашинковать зелень петрушки. Соединить растительное масло, сладкий перец, баклажаны, помидоры, томатную пасту и зелень, посолить и

перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 2 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Баклажаны – 5 кг
Морковь – 600 г
Помидоры – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 300 г
Корень сельдерея – 200 г
Корень пастернака – 200 г
Корень петрушки – 200 г
Зелень укропа – 100 г
Соль – 80 г
Молотый черный и душистый перец по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку и уварить вдвое на слабом огне.

Запечь баклажаны в духовке, очистить и пропустить через мясорубку.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, корни петрушки, пастернака и сельдерея – тонкими пластинками и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета. Нашинковать зелень укропа.

Соединить баклажаны с луком, морковью, кореньями, зеленью и томатным пюре, посолить, поперчить и нагреть до 70 °С. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Баклажаны – 5 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 400 г
Томатное пюре – 300 г
Растительное масло – 300 мл
Корень пастернака – 150 г
Зелень петрушки – 50 г
Соль – 70 г
Сахар – 30 г
Молотый черный и красный перец по вкусу

Нарезать баклажаны кубиками, морковь и корень пастернака – соломкой. Нашинковать лук и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета.

Соединить овощи, тушить до полуготовности, пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, нарубленную зелень петрушки и сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Баклажаны – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 700 г
Растительное масло – 500 мл
Соль – 70 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны кубиками, сладкий перец – маленькими кусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами и жарить в растительном масле 45 мин.

Пропустить помидоры через мясорубку, соединить с овощами, посолить, поперчить, перемешать и держать на среднем огне 45 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Баклажаны – 3 кг
Репчатый лук – 1,2 кг
Чеснок – 500 г
Зелень петрушки – 200 г
Растительное масло – 450 мл
Соль – 30 г
Лимонный сок – 30 мл
Сахар – 15 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь баклажаны в духовке, очистить и измельчить. Нарезать лук кольцами, чеснок – пластинками. Нашинковать зелень петрушки. Соединить баклажаны, лук, чеснок и зелень,

заправить растительным маслом, лимонным соком, добавить сахар и соль, поперчить и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40–45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 7*

Баклажаны – 3 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Соль – 40 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны кубиками, лук – кольцами, сладкий перец – полосками.

Натереть морковь на терке. По очереди обжарить баклажаны, лук, морковь и сладкий перец в растительном масле, соединить, посолить, поперчить и томить в духовке под крышкой 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 8*

Баклажаны – 3 кг
Томатный соус – 2 кг
Растительное масло – 150 мл

Запечь баклажаны в духовке, очистить, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, влить томатный соус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 9*

Баклажаны – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Морковь – 900 г
Репчатый лук – 600 г
Растительное масло – 300 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разрезать баклажаны на несколько частей, посолить, оставить на 30 мин, затем отжать и промыть под струей холодной воды.

Крупно нарезать морковь и сладкий перец, пропустить вместе с баклажанами через мясорубку. Измельчить помидоры с помощью блендера и протереть сквозь сито.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить овощное пюре, тушить 30 мин, влить томатную пасту, посолить (50 г), поперчить и жарить до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Баклажаны – 3 кг
Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Яблоки – 400 г
Растительное масло – 200 мл
Сахар – 30 г
Соль – 30 г
Молотый красный перец по вкусу

Нарезать баклажаны и сладкий перец кубиками. Натереть яблоки на крупной терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, влить томатное пюре, довести до кипения, добавить сахар, баклажаны, сладкий перец и яблоки, посолить, поперчить, перемешать и довести до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Зелень петрушки – 300 г
Растительное масло – 150 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито,

нарезать небольшими кубиками.

Нашинковать лук и зелень петрушки. Нарезать помидоры ломтиками. Нагреть растительное масло, опустить в него овощи и зелень, посолить (50 г), поперчить, перемешать и держать на среднем огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Баклажаны – 5 кг
Цукини – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Чеснок – 250 г
Растительное масло – 250 мл
Перец чили, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито, нарезать небольшими кубиками.

Нарезать цукини кубиками.

Натереть морковь на терке. Нашинковать лук и перец чили. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, припустить и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, цукини, чеснок и перец чили, жарить 20 мин, ввести баклажаны и томатное пюре, посолить (50 г), перемешать и держать на среднем огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Корень пастернака – 1 кг
Морковь – 1 кг
Чеснок – 250 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками. Измельчить чеснок.

Натереть морковь и корень пастернака на терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Нагреть растительное масло, опустить в него морковь и корень пастернака, жарить 5 мин, добавить баклажаны и чеснок, посолить (50 г), поперчить, перемешать и держать на среднем огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 14*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Морковь – 1 кг
Свекла – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Зелень петрушки и укропа – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито, нарезать небольшими кубиками.

Натереть морковь и свеклу на терке. Нашинковать лук и зелень петрушки и укропа. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, свеклу и зелень, через 5 мин – баклажаны, посолить (50 г), поперчить и держать на среднем огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 15*

Баклажаны – 5 кг
Корень пастернака – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Нарезать лук кольцами, корень пастернака – соломкой, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака и помидоры, через 5 мин ввести

баклажаны, посолить (50 г), поперчить и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 16*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Корень сельдерея – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито, нарезать небольшими кубиками. Нарезать лук кольцами, корень сельдерея – соломкой, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень сельдерея и помидоры, через 5 мин – баклажаны, посолить (50 г), поперчить и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 17*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Корень петрушки – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Нарезать лук кольцами, корень петрушки – соломкой, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень петрушки и помидоры, через 5 мин – баклажаны, посолить (50 г), поперчить и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 18*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Зелень сельдерея – 700 г
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Нашинковать чеснок и зелень сельдерея. Пропустить помидоры через мясорубку. Обжарить чеснок в растительном масле, добавить помидоры и зелень, через 10 мин ввести баклажаны, посолить (50 г), поперчить и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 19*

Баклажаны – 5 кг
Тыква – 1,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Чеснок – 100 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кусочками.

Измельчить чеснок. Нарезать мякоть тыквы кубиками. Пропустить помидоры через мясорубку. Пассеровать чеснок в растительном масле, добавить помидоры и тыкву, через 10 мин ввести баклажаны, посолить (50 г), поперчить и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 20*

Баклажаны – 3 кг
Помидоры – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Тыква – 500 г
Физалис – 500 г
Растительное масло – 200 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито,

нарезать небольшими кубиками.

Натереть мякоть тыквы на терке. Нарезать физалис маленькими кубиками, помидоры – ломтиками.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле, добавить тыкву, физалис и помидоры, через 10 мин соединить с баклажанами, посолить (50 г), поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 21*

Баклажаны – 5 кг
Корень пастернака – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и некрупно нарубить.

Нарезать лук кольцами, корень пастернака – соломкой, яблоки – кусочками, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака, яблоки и помидоры, через 10 мин соединить с баклажанами, посолить (50 г), поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 22*

Баклажаны – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Корень пастернака – 500 г
Растительное масло – 200 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и некрупно нарубить.

Нарезать лук кольцами, корень пастернака – соломкой,

яблоки и сладкий перец – кусочками, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака, сладкий перец, яблоки и помидоры, через 10 мин соединить с баклажанами, посолить (50 г), поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 23*

Помидоры – 7 кг
Баклажаны – 3 кг
Сладкий перец – 1,4 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Пшеничная мука – 300 г
Соль – 50 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в растительном масле и выложить на блюдо.

Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Нарезать сладкий перец кусочками, морковь – соломкой.

Нашинковать лук и зелень петрушки и укропа. Уварить томатное пюре вдвое, добавить сладкий перец, лук, морковь, баклажаны и зелень, посолить, поперчить и готовить 1 ч. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 24*

Баклажаны – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Чеснок – 500 г
Зелень петрушки – 300 г
Растительное масло – 150 мл
Соль – 20 г
Лимонный сок, молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь баклажаны в духовке, очистить и истолочь пестиком. Мелко нарезать лук, чеснок и зелень петрушки, соединить с баклажанами, влить растительное масло и лимонный сок,

посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 25*

Баклажаны – 6 кг
Помидоры – 1,5 кг
Растительное масло – 900 мл
Чеснок – 200 г
Репчатый лук – 1 кг
Зелень петрушки – 200 г
Тмин, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кубиками, посолить, через 30 мин промыть, откинуть на дуршлаг и обжарить в большей части растительного масла.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить на треть. Нашинковать лук, чеснок и зелень петрушки.

Пассеровать лук, добавить баклажаны, томатное пюре, чеснок, зелень и тмин, посолить (150 г), поперчить и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 26*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Морковь – 2 кг
Сладкий перец – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Лук-порей – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
Сахар, майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны, сладкий, перец, морковь, помидоры, репчатый лук и лук-порей небольшими кубиками и по отдельности обжарить в растительном масле.

Соединить овощи, добавить сахар и майоран, посолить, поперчить, перемешать и готовить 25 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 27*

Баклажаны – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Репчатый лук – 1 кг
Стебли сельдерея – 700 г
Морковь – 600 г
Растительное масло – 250 мл
Соль – 20 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нашинковать лук и стебли сельдерея. Натереть морковь на терке. Нарезать баклажаны маленькими кубиками. Пассеровать лук в растительном масле, добавить стебли сельдерея и морковь, готовить 30 мин, влить томатный сок, довести до кипения, соединить с баклажанами, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 28*

Баклажаны – 2 кг
Сладкий перец – 1,2 кг
Репчатый лук – 1,2 кг
3%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 190 мл
Сахар – 100 г
Соль – 60 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны, сладкий перец и лук одинаковыми кусочками.

Выложить слоями в казан, добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, поперчить и готовить на слабом огне 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 29*

Баклажаны – 2,5 кг
Сладкий перец – 400 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 150 г
6%-ный уксус – 120 мл

Молотый красный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кубиками, посолить, оставить на 30 мин, отжать и жарить в растительном масле до готовности.

Крупно нарезать сладкий перец и чеснок, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, влить уксус, соединить с баклажанами, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 30*

Баклажаны – 3 кг
Морковь – 3 кг
Помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Растительное масло – 700 мл
Панировочные сухари – 250 г
Чеснок – 150 г

Зелень укропа, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны и сладкий перец кубиками, морковь – соломкой, лук – кольцами и по отдельности обжарить в растительном масле.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Измельчить зелень укропа. Соединить баклажаны, сладкий перец, морковь, лук, чеснок и зелень, добавить панировочные сухари и томатное пюре, посолить, поперчить, всыпать сахар, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, влить оставшееся после жарки растительное масло, стерилизовать 1,5 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 31*

Баклажаны – 6 кг
Томатная паста – 1,8 кг
Растительное масло – 1 л
Репчатый лук – 500 г
Корень сельдерея – 200 г
Зелень сельдерея – 150 г

Сахар – 50 г

Перец чили, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками, сильно посолить, оставить на 30 мин, отжать, обжарить в большей части растительного масла и пропустить через мясорубку. Нашинковать лук, перец чили, корень и зелень сельдерея.

По отдельности пассеровать лук и корень сельдерея в оставшемся растительном масле и пропустить через мясорубку.

Соединить баклажаны, перец чили, лук, корень и зелень сельдерея, добавить сахар и томатную пасту, посолить (50 г), поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 32*

Баклажаны – 2 кг

Сладкий перец – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Сахар, острый перец, соль по вкусу

Запечь баклажаны, помидоры, острый и сладкий перец в духовке, очистить, пропустить через мясорубку, добавить сахар, посолить, перемешать и кипятить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 33*

Баклажаны – 2 кг

Помидоры – 1,5 кг

Сладкий перец – 1,5 кг

Репчатый лук – 1,5 кг

Растительное масло – 100 мл

9%-ный уксус – 100 мл

Сахар – 20 г

Соль – 20 г

Молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Крупно нарезать помидоры, сладкий перец, баклажаны и лук.

В такой же последовательности выложить овощи в казан, влить уксус, растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить и готовить на слабом огне под крышкой 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для

охлаждения.

## *Рецепт 34*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Морковь – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Зелень петрушки – 100 г
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками и обжарить с обеих сторон в большей части растительного масла.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито. Измельчить зелень петрушки.

Нарезать морковь, сладкий перец, лук, яблоки и жарить в оставшемся растительном масле до готовности. Пропустить баклажаны, помидоры и яблочно-овощную массу через мясорубку, варить на слабом огне до загустения, добавить зелень, сахар, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 35*

Баклажаны – 2 кг
Морковь – 2 кг
Репчатый лук – 2 кг
Сладкий перец – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Чеснок – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень укропа и петрушки, сахар, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь соломкой, сладкий перец – полосками, лук – кольцами, чеснок – пластинками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, сладкий перец и чеснок, готовить 10 мин. Измельчить зелень петрушки и укропа.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть

сквозь сито. Разрезать баклажаны вдоль на 4 части, варить в подсоленной воде 3–4 мин, откинуть на дуршлаг, соединить с овощной массой и томатным пюре, тушить под крышкой 40 мин. За 5 мин до готовности влить уксус, ввести сахар, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 3б*

Баклажаны – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 200 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны, сладкий перец, помидоры, яблоки, лук и чеснок небольшими кусочками. Нагреть растительное масло, опустить в него овощи с яблоками, тушить 1 ч. За 10 мин до готовности посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из сладкого перца

### *Рецепт 1*

Сладкий перец – 3 кг
Морковь – 1,5 кг
Репчатый лук – 300 г
Растительное масло – 300 мл
Соль – 50 г
Томатное пюре, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, морковь – соломкой, лук – кольцами.

Обжарить овощи в растительном масле, добавить томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40–45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 400 г
Морковь – 300 г
Помидоры – 200 г
Растительное масло – 190 мл
Корень петрушки – 30 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Соль – 40 г
Зелень петрушки, молотый черный и душистый перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку. Натереть морковь и корень петрушки на терке, обжарить в растительном масле и вынуть шумовкой. Нашинковать лук и пассеровать в том же масле до золотистого цвета.

Измельчить помидоры с помощью блендера, уварить вдвое, добавить сладкий перец, морковь, корень петрушки, лук, предварительно нарубленную зелень петрушки, посолить, поперчить, влить уксусную кислоту, перемешать и варить 10 мин после закипания. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 60–70 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 500 г
Помидоры – 400 г
Морковь – 300 г
Растительное масло – 190 мл
Корень петрушки – 100 г
Корень сельдерея – 100 г
Соль – 40 г
Молотый черный и красный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке и очистить от кожицы.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета и вынуть шумовкой.

Нарезать морковь и корень петрушки и сельдерея соломкой, обжарить в том же масле и пропустить вместе со сладким перцем и луком через мясорубку.

Натереть помидоры на терке, уварить вдвое, добавить

овощное пюре, посолить, поперчить, перемешать и тушить 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 4*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 3 кг
Растительное масло – 400 мл
Вода – 100 мл
Сахар – 120 г
Соль – 50 г
Молотый красный и душистый перец по вкусу

Пропустить сладкий перец через мясорубку, влить воду и варить до испарения жидкости.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито, добавить растительное масло, пюре из сладкого перца, варить на слабом огне до загустения, всыпать сахар, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 400 мл
Морковь – 300 г
Томатное пюре – 200 г
Соль – 50 г
9%-ный уксус – 40 мл
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, очистить и пропустить через мясорубку.

Нарезать морковь соломкой и жарить в 200 мл растительного масла до готовности. Нашинковать лук и пассеровать в оставшемся масле до золотистого цвета.

Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Томатное пюре уварить вдвое, соединить со сладким перцем, луком, морковью и зеленью, посолить, поперчить, довести до кипения, варить 10 мин, влить уксус и перемешать. Затем разложить по

полулитровым банкам, стерилизовать 70 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 6*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Баклажаны – 1 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 700 г
Растительное масло – 500 мл
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Нарезать сладкий перец, баклажаны, лук и морковь кубиками, поочередно обжарить в растительном масле, соединить, залить томатным пюре, готовить на слабом огне 40 мин, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 7*

Сладкий перец – 2 кг
Морковь – 1,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 100 мл
Корень хрена – 100 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Сахар, молотый черный и душистый перец, соль по вкусу

Натереть морковь и корень хрена на терке и обжарить в 50 мл растительного масла.

По отдельности пропустить сладкий перец и помидоры через мясорубку и тушить, разделив оставшееся растительное масло, до загустения.

Соединить морковно-хреновую массу, пюре из помидоров и сладкого перца, добавить сахар, посолить, поперчить, влить уксусную кислоту и готовить 15 мин. За 5 мин до окончания варки ввести измельченный чеснок и перемешать.

Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 8*

Сладкий перец – 6 кг
Помидоры – 2 кг
Растительное масло – 800 мл
Чеснок – 500 г
6%-ный уксус – 300 мл
Зелень укропа – 200 г
Соль – 40 г
Сахар, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими квадратиками, чеснок – пластинками.

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить зелень укропа. Соединить сладкий перец и томатное пюре, влить растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить и тушить 45 мин. За 5 мин до готовности ввести чеснок, зелень укропа и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Сладкий перец – 2,5 кг
Морковь – 300 г
Помидоры – 250 г
Растительное масло – 250 мл
Репчатый лук – 150 г
Корень сельдерея – 100 г
Корень пастернака – 100 г
Корень петрушки – 100 г
Зелень петрушки – 50 г
Соль – 40 г
Молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку и уварить вдвое на слабом огне.

Нашинковать зелень петрушки. Запечь сладкий перец в духовке, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, корни петрушки, пастернака и сельдерея – тонкими пластинками и пассеровать все в растительном масле до золотистого цвета. Соединить сладкий перец с луком, морковью, кореньями, зеленью и томатным пюре, посолить, поперчить и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Сладкий перец – 4 кг
Растительное масло – 500 мл
Помидоры – 250 г
Томатная паста – 50 г
Зелень петрушки – 50 г
Соль – 25 г
Молотый черный и душистый перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку.

Нарезать помидоры небольшими кубиками. Нашинковать зелень петрушки. Соединить растительное масло, сладкий перец, помидоры, томатную пасту и зелень, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 2 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 400 г
Томатное пюре – 300 г
Растительное масло – 300 мл
Корень петрушки – 150 г
Зелень петрушки – 50 г
Соль – 70 г
Сахар, молотый черный и красный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец кубиками, морковь и корень петрушки – соломкой.

Измельчить зелень петрушки. Нарезать лук кольцами, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень петрушки и сладкий перец, тушить до полуготовности и пропустить через мясорубку.

Потом соединить с томатным пюре, зеленью петрушки и сахаром, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Сладкий перец – 3 кг
Репчатый лук – 1,2 кг

Чеснок – 500 г
Зелень укропа – 200 г
Растительное масло – 450 мл
Лимонный сок – 30 мл
Соль – 30 г
Сахар – 15 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, после чего переложить в пакет, дать ему остыть, очистить и измельчить.

Нарезать лук кольцами, чеснок – пластинками. Нашинковать зелень укропа. Соединить сладкий перец, лук, чеснок и зелень, заправить растительным маслом и лимонным соком, добавить сахар и соль, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40–45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Сладкий перец – 3,5 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Соль – 40 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими кусочками, лук – кольцами, морковь – соломкой.

По очереди обжарить овощи в растительном масле, соединить, посолить, поперчить и томить в духовке под крышкой 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 14*

Сладкий перец – 4,5 кг
Помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Яблоки – 400 г
Растительное масло – 300 мл
Соль – 30 г
Сахар, молотый красный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Натереть яблоки на

крупной терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, влить томатное пюре, дать закипеть, добавить сахар, сладкий перец и яблоки, посолить, поперчить, перемешать и довести до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 15*

Сладкий перец – 3 кг
Томатный соус – 2 кг
Растительное масло – 150 мл

Запечь сладкий перец в духовке, очистить, нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, влить томатный соус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 16*

Сладкий перец – 4,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Морковь – 900 г
Репчатый лук – 600 г
Растительное масло – 300 мл
Соль – 50 г
Зелень петрушки, молотый красный и черный перец по вкусу

Крупно нарезать морковь и сладкий перец и пропустить вместе с помидорами через мясорубку.

Измельчить зелень петрушки. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить овощное пюре и зелень, тушить 30 мин, посолить, поперчить и жарить до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 17*

Сладкий перец – 2,5 кг
Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 500 г
Зелень сельдерея – 150 г
Растительное масло – 100 мл
Соль – 25 г
Молотый красный, душистый и черный перец по вкусу

Нашинковать лук и зелень сельдерея. Нарезать помидоры ломтиками, сладкий перец – кусочками.

Нагреть растительное масло, опустить в него сладкий перец, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 18*

Сладкий перец – 2,5 кг
Помидоры – 1 кг
Корень пастернака – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 120 г
Соль – 25 г
Зелень укропа, молотый красный, душистый и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими кусочками. Измельчить чеснок и зелень укропа. Натереть морковь и корень пастернака на терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Нагреть растительное масло, опустить в него морковь и корень пастернака, жарить 5 мин, добавить сладкий перец, чеснок и зелень укропа, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 19*

Сладкий перец – 3,5 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 250 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 120 г

Соль – 25 г

Зелень петрушки, перец чили по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими кусочками. Натереть морковь на терке. Нашинковать лук и перец чили. Помидоры припустить и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок и зелень петрушки. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, сладкий перец, чеснок и перец чили, жарить 20 мин. Потом ввести томатное пюре, посолить, перемешать и держать на среднем огне еще 40 мин. За 5 мин до готовности добавить зелень петрушки, снова перемешать и дать еще раз закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 20*

Сладкий перец – 3 кг

Помидоры – 1 кг

Морковь – 500 г

Репчатый лук – 500 г

Зелень петрушки – 100 г

Зелень кинзы – 100 г

Растительное масло – 250 мл

Соль – 25 г

Молотые кориандр, красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими полосками. Обдать помидоры кипятком, очистить и протереть сквозь сито.

Нашинковать лук и зелень петрушки и кинзы. Натереть морковь на терке. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить кориандр, морковь и зелень, через 5 мин ввести сладкий перец, томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и держать на среднем огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 21*

Сладкий перец – 2,5 кг

Корень пастернака – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 500 г

Растительное масло – 200 мл

Соль – 25 г

Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими полосками, помидоры – ломтиками, лук – кольцами, корень пастернака – соломкой.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака и помидоры, через 5 мин ввести сладкий перец, посолить, поперчить, перемешать и готовить еще 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 22*

Сладкий перец – 2,5 кг

Помидоры – 1 кг

Корень сельдерея – 500 г

Репчатый лук – 300 г

Растительное масло – 250 мл

Соль – 20 г

Зелень сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать лук кольцами, корень сельдерея – соломкой, сладкий перец – небольшими полосками, помидоры – ломтиками. Измельчить зелень сельдерея.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить помидоры, корень и зелень сельдерея, через 5 мин ввести сладкий перец, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 23*

Сладкий перец – 3 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 250 г

Растительное масло – 200 мл

Соль – 25 г

Тмин, молотый душистый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими полосками, помидоры – кружочками, лук – кольцами.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить тмин и помидоры. Через 5 мин ввести сладкий перец,

посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 24*

Сладкий перец – 3,5 кг
Помидоры – 1 кг
Зелень сельдерея – 350 г
Чеснок – 250 г
Растительное масло – 200 мл
Соль – 25 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нашинковать чеснок и зелень сельдерея. Пропустить сладкий перец и помидоры через мясорубку.

Обжарить чеснок в растительном масле, добавить помидоры и зелень, через 10 мин ввести сладкий перец, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 25*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Чеснок – 100 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок. По отдельности пропустить сладкий перец и помидоры через мясорубку.

Пассеровать чеснок в растительном масле, добавить томатное пюре через 10 мин ввести сладкий перец, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 26*

Сладкий перец – 3,5 кг
Помидоры – 500 г
Репчатый лук – 500 г

Тыква – 500 г

Растительное масло – 200 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть мякоть тыквы на терке. Нарезать сладкий перец маленькими кубиками, помидоры – кружочками.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле, добавить тыкву, сладкий перец и помидоры, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 27*

Сладкий перец – 2,5 кг

Корень пастернака – 500 г

Репчатый лук – 500 г

Помидоры – 500 г

Яблоки – 400 г

Растительное масло – 200 мл

Соль – 25 г

Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать лук кольцами, сладкий перец и корень пастернака – соломкой, помидоры – ломтиками.

Натереть яблоки на крупной терке. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака, яблоки и помидоры, через 10 мин соединить со сладким перцем, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 28*

Помидоры – 3,5 кг

Сладкий перец – 2,2 кг

Морковь – 500 г

Репчатый лук – 250 г

Растительное масло – 300 мл

Соль – 25 г

Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец кусочками, морковь – соломкой.

Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Нашинковать лук и спассеровать в растительном масле.

Уварить томатное пюре вдвое, добавить сладкий перец, лук, морковь, посолить, поперчить, перемешать и готовить 1 ч. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 29*

Сладкий перец – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Чеснок – 500 г
Зелень петрушки – 300 г
Растительное масло – 150 мл
Соль – 20 г
Лимонный сок, молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, очистить и истолочь пестиком.

Мелко нарезать лук, чеснок и зелень петрушки, соединить со сладким перцем, влить растительное масло, лимонный сок, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 50 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 30*

Сладкий перец – 3,5 кг
Томатный сок – 3 л
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 600 г
Мангольд – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Соль – 20 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нашинковать лук и мангольд. Натереть морковь на терке. Нарезать сладкий перец небольшими полосками. Пассеровать лук в растительном масле, добавить мангольд и морковь, готовить 30 мин, потом влить томатный сок, довести до кипения, соединить со сладким перцем, посолить, поперчить, перемешать и снова дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для

охлаждения.

## *Рецепт 31*

Сладкий перец – 6 кг
Помидоры – 1,5 кг
Лук-шалот – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
Чеснок – 200 г
Зелень петрушки – 200 г
Молотые кориандр, красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец маленькими кубиками и обжарить в большей части растительного масла.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить на треть.

Нашинковать лук-шалот, чеснок и зелень петрушки.

Пассеровать лук-шалот в оставшемся растительном масле, добавить сладкий перец, томатное пюре, чеснок, зелень петрушки и кориандр, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 32*

Сладкий перец – 2 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Лук-порей – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Сахар, тмин, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Крупно нарезать сладкий перец, морковь, помидоры, репчатый лук и лук-порей, по отдельности обжарить в растительном масле и пропустить через мясорубку.

Соединить овощи, добавить сахар, тмин, посолить, поперчить, перемешать и готовить 25 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 33*

Сладкий перец – 3,5 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 200 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец и лук кусочками одинакового размера, выложить слоями в казан, добавить сахар, уксус и растительное масло, посолить, поперчить и готовить на слабом огне 45 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 34*

Сладкий перец – 3 кг
Томатная паста – 900 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 300 г
Корень петрушки – 100 г
Зелень сельдерея – 50 г
Сахар, молотый красный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, обжарить в большей части растительного масла и пропустить через мясорубку.

Нашинковать лук, корень петрушки и зелень сельдерея.

По отдельности пассеровать лук и корень сельдерея в оставшемся растительном масле и пропустить через мясорубку.

Соединить сладкий перец, лук, корень петрушки и зелень, добавить сахар и томатную пасту, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 35*

Сладкий перец – 3 кг
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 150 г
6%-ный уксус – 120 мл
Молотый красный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать сладкий перец, чеснок пропустить через чеснокодавилку. Соединить сладкий перец с чесночной кашицей, посолить, поперчить, влить уксус и растительное масло, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по

полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 36*

Сладкий перец – 4,5 кг
Морковь – 3 кг
Помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1,7 кг
Растительное масло – 700 мл
Чеснок – 150 г
Зелень кинзы, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец кубиками, морковь – соломкой, лук – кольцами и по отдельности обжарить в растительном масле (500 мл). Обдать помидоры кипятком и протереть сквозь сито. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Измельчить зелень кинзы.

Соединить сладкий перец, морковь, лук, чеснок и зелень, добавить томатное пюре, посолить, поперчить, всыпать сахар, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, влить оставшееся растительное масло, стерилизовать 1,5 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 37*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 1 кг
Сахар, молотый красный перец, соль по вкусу

Запечь помидоры и сладкий перец в духовке, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и кипятить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 38*

Сладкий перец – 3,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Репчатый лук – 1,5 кг

Растительное масло – 100 мл
9%-ный уксус – 100 мл
Сахар – 20 г
Соль – 20 г
Молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Крупно нарезать помидоры, сладкий перец и лук. В такой же последовательности выложить овощи в казан, влить уксус и растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить и держать на слабом огне под крышкой 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 39*

Сладкий перец – 2 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 200 мл
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Зелень укропа и петрушки, сахар, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь, сладкий перец, лук и чеснок маленькими кубиками. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, чеснок и обжаривать еще 10 мин.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито. Соединить сладкий перец с овощной массой и томатным пюре и тушить под крышкой 40 мин. За 5 мин до готовности влить уксус, всыпать сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 40*

Сладкий перец – 2,5 г
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Морковь – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Зелень укропа – 100 г

Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец маленькими кубиками и обжарить большей части растительного масла.

Обдать помидоры кипятком и протереть сквозь сито. Измельчить зелень укропа. Нарезать морковь, лук и яблоки небольшими кусочками и жарить в оставшемся растительном масле до готовности.

Пропустить сладкий перец, помидоры и яблочно-овощную массу через мясорубку, варить на слабом огне до загустения, добавить зелень укропа и сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из помидоров

### *Рецепт 1*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 500 г
Яблоки – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 100 г
Соль – 50 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, морковь, лук и яблоки, довести до кипения, посолить, поперчить и варить 20 мин, потом влить растительное масло и томить на слабом огне до готовности.

Измельчить чеснок, ввести в овощную массу, перемешать и кипятить в течение 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Зеленые помидоры – 3 кг
Морковь – 900 г
Репчатый лук – 600 г

Растительное масло – 300 мл
Чеснок – 100 г
Соль – 30 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Мелко нарезать помидоры, лук, морковь и жарить в растительном масле до мягкости. За 15 мин до готовности добавить чеснок, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 1,3 кг
Морковь – 1,3 кг
Репчатый лук – 1,3 кг
Сахар – 100 г
Растительное масло – 50 мл
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры кубиками, лук, морковь и сладкий перец – небольшими кусочками, перемешать, посолить, посыпать сахаром и оставить на 10 мин.

Слить выделившийся сок, посолить, поперчить, соединить с растительным маслом, перемешать и тушить 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Помидоры – 7 кг
Сладкий перец – 5 кг
Репчатый лук – 2 кг
Растительное масло – 500 мл
Яблочный сок – 500 мл
Зелень укропа – 200 г
Сахар – 70 г
Соль – 40 г

Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать лук и сладкий перец небольшими кусочками и пассеровать в растительном масле.

Измельчить зелень укропа.

Нарезать помидоры кубиками, соединить с яблочным соком, сахаром, зеленью, сладким перцем и луком, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Помидоры – 3 кг
Цукини – 1 кг
Сладкий перец – 700 г
Морковь – 700 г
Репчатый лук – 700 г
Яблоки – 500 г
Растительное масло – 150 мл
Молотый душистый перец, соль по вкусу

Нашинковать лук и пассеровать в 50 мл растительного масла.

Пропустить через мясорубку яблоки, помидоры, цукини, сладкий перец и морковь, влить оставшееся масло и тушить 1,5 ч. За 25 мин до готовности соединить с луком, посолить, поперчить и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 10 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Помидоры – 3 кг
Морковь – 1 кг
Свекла – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Репчатый лук – 300 г
Чеснок – 300 г
Растительное масло – 180 мл
Сахар – 180 г
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры небольшими кусочками, лук – кольцами,

сладкий перец – полосками.

Натереть морковь и свеклу на крупной терке. Измельчить чеснок. Пассеровать лук в растительном масле, по очереди добавить сладкий перец, морковь, свеклу и помидоры, тушить до готовности, потом пропустить через мясорубку, всыпать сахар, ввести чеснок, посолить, поперчить, перемешать и держать на небольшом огне еще 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 7*

Помидоры – 2 кг
Яблоки – 2 кг
Корень сельдерея – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Соль – 160 г
Сахар – 60 г
Молотые корица, гвоздика, красный и черный перец по вкусу

Разрезать яблоки, корень сельдерея и лук на несколько частей, припустить и измельчить в блендере до состояния пюре.

Нарезать помидоры небольшими кубиками, соединить с фруктово-овощным пюре, всыпать сахар, гвоздику и корицу, посолить, поперчить, перемешать и варить 15 мин на слабом огне. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 8*

Помидоры – 6 кг
Морковь – 4 кг
Растительное масло – 1 л
Чеснок – 500 г
9%-ный уксус – 80 мл
Соль – 50 г
Сахар – 50 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Пропустить помидоры и морковь через мясорубку, влить растительное масло, добавить сахар, соль и тушить 1,5–2 ч. После этого ввести предварительно измельченный чеснок, поперчить, перемешать, готовить еще 15 мин, снять с плиты, влить уксус и

еще раз перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 9*

Помидоры – 3 кг
Морковь – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Сахар – 60 г
Соль – 60 г
Молотый черный и красный перец по вкусу

Пропустить помидоры, морковь и лук через мясорубку, влить растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить и варить на слабом огне 2,5 ч. За 5 мин до готовности ввести уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 10*

Зеленые помидоры – 2 кг
Спелые помидоры – 500 г
Морковь – 400 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Вода – 100 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать зеленые помидоры маленькими кусочками, залить водой и варить на слабом огне до мягкости. Затем добавить спелые помидоры, довести до кипения и протереть все сквозь сито.

Нашинковать лук и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета.

Натереть морковь на терке, соединить с помидорами и луком, всыпать сахар, посолить, поперчить, перемешать и томить в духовке 2 ч. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Зеленые помидоры – 5 кг
Кабачки – 3 кг
Морковь – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 200 мл
Соль – 90 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Пропустить помидоры, сладкий перец, лук, морковь и кабачки через мясорубку, добавить растительное масло, посолить, поперчить, перемешать и томить в духовке 2 ч. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Зеленые помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 2 кг
Морковь – 2 кг
Растительное масло – 200 мл
6%-ный уксус – 200 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры, лук и морковь маленькими кубиками.

По отдельности посолить помидоры и лук, оставить до выделения сока, а затем откинуть на дуршлаг.

Нагреть растительное масло, тушить в нем морковь под крышкой до мягкости, добавить помидоры и лук, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Помидоры – 4 кг
Сладкий перец – 1 кг
Чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры ломтиками, сладкий перец – полосками, чеснок – пластинками.

Соединить овощи, варить 30 мин, посолить, поперчить и

перемешать.

Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из кабачков

### *Рецепт 1*

Кабачки – 6 кг
Репчатый лук – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 190 мл
Чеснок – 50 г
Зелень петрушки – 50 г
Зелень укропа – 50 г
Соль – 40 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки колечками и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Нашинковать лук, чеснок, зелень укропа и петрушки, пропустить вместе с кабачками через мясорубку, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 90 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Кабачки – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Морковь – 1,5 кг
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 400 г
Корень петрушки – 150 г
Корень сельдерея – 150 г
Корень пастернака – 150 г
Сахар – 150 г
Зелень петрушки, укропа, сельдерея, черный перец горошком, соль по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кубиками, посолить и

обжарить в 300 мл растительного масла.

Нашинковать лук и зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Томатный сок довести до кипения, всыпать сахар и черный перец горошком, посолить и варить 15 мин.

Нарезать морковь и корни петрушки, пастернака и сельдерея соломкой, обжарить в оставшемся растительном масле вместе с луком, добавить зелень, посолить (90 г), соединить с кабачками, залить томатным соком, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 3*

Кабачки – 4 кг
Репчатый лук – 700 г
Растительное масло – 300 мл
Зелень петрушки – 200 г
Чеснок – 150 г
Сахар – 30 г
Лимонный сок – 30 мл
Молотый черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в подсоленной воде и мелко нарезать.

Нашинковать зелень петрушки. Нарезать лук и чеснок тонкими пластинками. Соединить кабачки, лук, чеснок и зелень, заправить растительным маслом и лимонным соком, добавить сахар, посолить (30 г), поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40–45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 4*

Кабачки – 3 кг
Растительное масло – 300 мл
6%-ный уксус – 180 мл
Чеснок – 100 г
Соль – 50 г

Нарезать кабачки небольшими кубиками, посолить, обжарить в растительном масле, пропустить через мясорубку вместе с чесноком, влить уксус, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Кабачки – 3 кг
Бурые помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 200 мл
Соль – 20 г
Майоран, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, лук – кольцами, сладкий перец – полосками, чеснок – пластинками, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле, потом добавить чеснок, помидоры, кабачки и сладкий перец. За 5 мин до готовности посолить, поперчить, всыпать майоран и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 10 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Кабачки – 3 кг
Репчатый лук – 200 г
Растительное масло – 180 мл
Чеснок – 50 г
9%-ный уксус – 60 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, лук – кольцами. Нашинковать зелень петрушки и укропа. Растереть чеснок с солью. Обжарить кабачки в 90 мл растительного масла и пропустить через мясорубку.

Пассеровать лук в оставшемся масле, соединить с кабачковой массой, зеленью и чесноком, поперчить, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Кабачки – 3 кг
Репчатый лук – 250 г
Растительное масло – 120 мл
9%-ный уксус – 60 мл
Сахар – 15 г
Соль – 15 г
Зелень сельдерея, перец чили, молотый черный перец по вкусу

Нарезать кабачки кружочками. Измельчить зелень сельдерея и перец чили.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить кабачки, зелень, перец чили, сахар и уксус, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Цукини – 6 кг
Репчатый лук – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 50 г
Молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать цукини небольшими кубиками, обжарить в растительном масле, вместе с луком и чесноком пропустить через мясорубку, влить уксус, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Кабачки – 3,5 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Чеснок – 50 г
9%-ный уксус – 40 мл

Сахар – 20 г
Соль – 20 г
Зелень сельдерея, молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кусочками и обжарить в большей части растительного масла.

Растереть чеснок с сахаром и солью Измельчить зелень сельдерея. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле, добавить чеснок и кабачки, поперчить, влить уксус, перемешать и жарить 20–25 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Кабачки – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Яблоки – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 200 г
9%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 200 мл
Сахар – 90 г
Соль – 70 г
Молотый красный и душистый перец по вкусу

Пропустить кабачки, помидоры, яблоки, лук, морковь, чеснок и сладкий перец через мясорубку, добавить сахар, соль и растительное масло, поперчить и кипятить 40 мин.

За 2 мин до готовности влить уксус и хорошо перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Кабачки – 2 кг
Помидоры – 1,2 кг
Сладкий перец – 800 г
Растительное масло – 300 мл

Молотый красный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки, сладкий перец и помидоры кубиками. Обжарить кабачки в большей части растительного масла.

Пассеровать сладкий перец в оставшемся масле до золотистого цвета, добавить помидоры и тушить 15 мин, потом соединить с кабачками, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 50 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Кабачки – 4 кг
Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 2 кг
Растительное масло – 800 мл
Чеснок – 500 г
6%-ный уксус – 300 мл
Зелень укропа – 200 г
Соль – 40 г
Сахар, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кубиками, сладкий перец – квадратиками, чеснок – пластинками.

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить зелень укропа. Соединить кабачки, сладкий перец и томатное пюре, влить растительное масло, добавить соль и сахар, поперчить и тушить 45 мин. За 5 мин до готовности ввести уксус, чеснок, зелень укропа и хорошо перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Кабачки – 7 кг
Растительное масло – 1 л
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 500 г
Томатное пюре – 100 г
Зелень сельдерея – 100 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки, сладкий перец и помидоры маленькими

кубиками.

Нашинковать зелень сельдерея. Соединить растительное масло, сладкий перец, кабачки, помидоры, томатное пюре и зелень, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 2 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 14*

Цукини – 5 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 400 г
Томатная паста – 300 г
Растительное масло – 300 мл
Корень сельдерея – 150 г
Зелень сельдерея – 50 г
Соль – 70 г
Сахар, молотый черный и красный перец по вкусу

Нарезать цукини кубиками, морковь и корень сельдерея – соломкой.

Измельчить зелень сельдерея. Нарезать лук кольцами, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень сельдерей и цукини, тушить до полуготовности, пропустить через мясорубку, соединить с томатной пастой, зеленью сельдерея и сахаром, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 15*

Кабачки – 5 кг
Морковь – 600 г
Помидоры – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 300 г
Корень сельдерея – 200 г
Корень пастернака – 200 г
Корень петрушки – 200 г
Зелень петрушки – 50 г

Зелень сельдерея – 50 г
Соль – 80 г
Молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кубиками и обжарить в части растительного масла. Пропустить помидоры через мясорубку и уварить вдвое на слабом огне.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, корни петрушки, пастернака и сельдерея – тонкими пластинками и пассеровать в оставшемся растительном масле до золотистого цвета. Измельчить зелень петрушки и сельдерея.

Соединить кабачки с луком, морковью, кореньями, зеленью и томатным пюре, посолить, поперчить и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 80 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 16*

Кабачки – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
Соль – 70 г
Молотый душистый, красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, сладкий перец – маленькими кусочками, морковь – соломкой, лук – полукольцами и жарить в растительном масле 45 мин.

Пропустить помидоры через мясорубку, соединить с овощами, посолить, поперчить, перемешать и держать на небольшом огне 45 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 17*

Кабачки – 3 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 500 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, лук – кольцами, сладкий перец – полосками, морковь – соломкой.

По очереди обжарить кабачки, лук, морковь и сладкий перец в растительном масле, соединить, посолить, поперчить, перемешать и томить в духовке под крышкой 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 18*

Кабачки – 3 кг

Помидоры – 3 кг

Сладкий перец – 1,5 кг

Репчатый лук – 1,5 кг

Яблоки – 400 г

Растительное масло – 200 мл

Сахар, молотый красный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки, яблоки и сладкий перец кубиками. Пропустить помидоры через мясорубку. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, влить томатное пюре, дать закипеть, добавить сахар, кабачки, сладкий перец и яблоки, посолить, поперчить, перемешать и довести до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 19*

Кабачки – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Растительное масло – 200 мл

Нарезать кабачки небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, влить томатный соус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 20*

Кабачки – 6 кг
Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 3 кг
Морковь – 1,8 кг
Репчатый лук – 1,2 кг
Растительное масло – 600 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Крупно нарезать морковь, кабачки и сладкий перец, после чего пропустить через мясорубку.

Измельчить помидоры с помощью блендера. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить овощную массу и тушить 30 мин, потом влить томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и томить до готовности. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 21*

Кабачки – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Зелень укропа – 200 г
Растительное масло – 150 мл
Соль – 50 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кубиками, помидоры – ломтиками.

Нашинковать лук и зелень укропа. Нагреть растительное масло, опустить в него кабачки, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, перемешать и держать на небольшом огне 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 22*

Цукини – 5 кг
Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Морковь – 1 кг

Репчатый лук – 500 г
Чеснок – 250 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить баклажаны в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Нашинковать лук и чеснок. Нарезать цукини кубиками, морковь – соломкой. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, кабачки и чеснок, жарить 20 мин, потом ввести баклажаны и томатное пюре, посолить (50 г), поперчить, перемешать и готовить еще 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 23*

Кабачки – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Корень петрушки – 1 кг
Морковь – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
Чеснок – 200 г
Соль – 50 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки небольшими кубиками, морковь и корень петрушки – соломкой.

Измельчить чеснок. Пропустить помидоры через мясорубку. Нагреть растительное масло, опустить в него морковь и корень петрушки, жарить 5 мин, потом добавить кабачки и чеснок, посолить, поперчить, перемешать и готовить еще 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 24*

Кабачки – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Морковь – 1,5 кг

Репчатый лук – 1 кг
Свекла – 500 г
Зелень петрушки – 300 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками, а морковь и свеклу – тонкой соломкой.

Пропустить помидоры через мясорубку. Нашинковать лук и зелень петрушки. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, свеклу и зелень, через 5 мин ввести кабачки и томатное пюре, посолить (50 г), поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 25*

Кабачки – 2,5 кг
Корень сельдерея – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 150 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и некрупно нарубить.

Нарезать лук кольцами, корень сельдерея – тонкой соломкой, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень сельдерея и помидоры, через 5 мин ввести кабачки, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 26*

Цукини – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Корень петрушки – 1 кг
Репчатый лук – 500 г

Растительное масло – 250 мл
Зелень петрушки – 50 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и некрупно нарубить.

Нарезать лук кольцами, корень петрушки – тонкой соломкой, помидоры – ломтиками.

Нашинковать зелень петрушки. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить помидоры, корень и зелень петрушки, через 5 мин ввести кабачки, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 27*

Кабачки – 2,5 кг
Помидоры – 1 кг
Корень пастернака – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Натереть корень пастернака на терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Нарезать лук кольцами, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень пастернака и помидоры, через 5 мин ввести кабачки, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 28*

Кабачки – 5 кг
Помидоры – 2 кг
Зелень петрушки – 300 г
Зелень кинзы – 300 г
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 250 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кубиками.

Нашинковать чеснок и зелень петрушки и кинзы. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Обжарить чеснок в растительном масле, добавить томатное пюре и зелень, через 10 мин ввести кабачки, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 29*

Кабачки – 2,5 кг

Физалис – 700 г

Помидоры – 700 г

Чеснок – 50 г

Растительное масло – 150 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и нарезать небольшими кусочками.

Измельчить чеснок. Нарезать физалис небольшими кубиками. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Пассеровать чеснок в растительном масле, добавить томатное пюре и физалис, через 10 мин ввести кабачки, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 30*

Кабачки – 2,5 кг

Корень петрушки – 500 г

Репчатый лук – 500 г

Помидоры – 500 г

Яблоки – 500 г

Растительное масло – 150 мл

Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить кабачки в соленой воде, откинуть на сито и

некрупно нарубить.

Нарезать лук кольцами, помидоры – ломтиками. Натереть корень петрушки и яблоки на крупной терке.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить корень петрушки, яблоки и помидоры, через 10 мин соединить с кабачками, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 31*

Помидоры – 3,5 кг
Кабачки – 1,5 кг
Сладкий перец – 700 г
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 300 г
Растительное масло – 300 мл
Пшеничная мука, зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в растительном масле и вынуть шумовкой.

Нарезать сладкий перец кусочками, морковь – соломкой.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Нашинковать лук и зелень петрушки и укропа. Соединить томатное пюре со сладким перцем, луком, морковью и кабачками, посолить, поперчить, перемешать и держать на небольшом огне 1 ч. За 10 мин до готовности добавить зелень. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 32*

Кабачки – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Чеснок – 500 г
Зелень укропа – 300 г
Растительное масло – 150 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Соль – 20 г

Молотый красный и черный перец по вкусу

Мелко нарезать кабачки, лук, чеснок и зелень укропа, соединить, влить растительное масло и уксусную кислоту, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 33*

Цукини – 3 кг

Томатный сок – 3 л

Репчатый лук – 1,5 кг

Морковь – 600 г

Растительное масло – 250 мл

Зелень сельдерея – 200 г

Соль – 20 г

Молотый красный и черный перец по вкусу

Нашинковать лук и зелень сельдерея. Натереть морковь на терке. Нарезать кабачки маленькими кубиками. Пассеровать лук в растительном масле, добавить морковь и держать на слабом огне 30 мин, потом влить томатный сок, довести до кипения, соединить с кабачками и зеленью, посолить, поперчить, перемешать и дать еще раз закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 34*

Кабачки – 6 кг

Помидоры – 1,5 кг

Растительное масло – 900 мл

Чеснок – 200 г

Зелень кинзы – 200 г

Молотые кориандр, красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, посолить, через 30 мин промыть, откинуть на дуршлаг и обжарить в большей части растительного масла.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить на треть.

Нашинковать лук, чеснок и зелень кинзы. Пассеровать лук, добавить кабачки, томатное пюре, чеснок, зелень и кориандр, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 35*

Кабачки – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Лук-порей – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Сахар, тмин, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки, сладкий перец, морковь, помидоры, репчатый лук и лук-порей небольшими кубиками и по отдельности обжарить в растительном масле.

Соединить овощи, добавить сахар и тмин, посолить, поперчить, перемешать и готовить 25 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 36*

Кабачки – 2 кг
Сладкий перец – 1,2 кг
Репчатый лук – 1,2 кг
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 200 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки, сладкий перец и лук небольшими кусочками, выложить слоями в глубокую сковороду, посолить, поперчить, добавить сахар, уксус и растительное масло и готовить на слабом огне 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 37*

Кабачки – 2 кг
Томатная паста – 600 г
Растительное масло – 300 мл
Репчатый лук – 150 г
Корень петрушки – 50 г
Зелень петрушки – 50 г
Сахар, перец чили, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, посолить, оставить на 30 мин, отжать, обжарить в большей части растительного масла и пропустить через мясорубку. Нашинковать лук, перец чили, корень и зелень петрушки.

По отдельности пассеровать лук и корень петрушки в оставшемся растительном масле и пропустить через мясорубку. Соединить кабачки, лук, перец чили, корень и зелень петрушки, добавить сахар и томатную пасту, посолить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 38*

Кабачки – 2,5 кг
Сладкий перец – 400 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 150 г
6%-ный уксус – 120 мл
Молотый красный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кубиками, посолить, оставить на 30 мин, отжать и жарить в растительном масле до готовности. Крупно нарезать сладкий перец и чеснок, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, влить уксус, соединить с кабачками, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 39*

Кабачки – 1,5 кг
Морковь – 1,5 кг
Помидоры – 1,5 кг

Репчатый лук – 700 г
Сладкий перец – 700 г
Растительное масло – 700 мл
Панировочные сухари – 120 г
Чеснок – 100 г

Зелень петрушки, сахар, молотый красный, душистый и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки и сладкий перец кубиками, морковь – соломкой, лук – кольцами и по отдельности обжарить в растительном масле.

Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок и зелень петрушки. Соединить кабачки, сладкий перец, морковь, лук, чеснок и зелень, добавить панировочные сухари и томатное пюре, посолить, поперчить, всыпать сахар, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, залить оставшимся после жарки растительным маслом, стерилизовать 1,5 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 40*

Кабачки – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 1 кг

Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить кабачки, сладкий перец и помидоры через мясорубку, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и кипятить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 41*

Кабачки – 4 кг
Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 3 кг
Репчатый лук – 3 кг
Растительное масло – 200 мл
9%-ный уксус – 200 мл
Соль – 40 г

Сахар, молотый красный, черный и душистый перец по вкусу

Крупно нарезать помидоры, сладкий перец, кабачки и лук. В такой же последовательности выложить овощи в казан, влить уксус и растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить и готовить на слабом огне под крышкой 30 мин.

Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 42*

Кабачки – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Морковь – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 300 мл
Зелень укропа – 100 г
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками и обжарить с обеих сторон в большей части растительного масла.

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить зелень укропа. Нарезать морковь, сладкий перец, лук, яблоки и жарить в оставшемся растительном масле до готовности.

Пропустить кабачки и яблочно-овощную массу через мясорубку, влить томатное пюре, варить на слабом огне до загустения, потом добавить зелень и сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 43*

Кабачки – 2 кг
Морковь – 2 кг
Репчатый лук – 2 кг
Сладкий перец – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Чеснок – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Зелень петрушки, сахар, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь соломкой, сладкий перец – полосками, лук – кольцами, чеснок – пластинками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, сладкий перец, чеснок и готовить еще 10 мин.

Измельчить зелень петрушки. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Разрезать кабачки вдоль на 4 части, варить в подсоленной воде 3–4 мин, откинуть на дуршлаг, соединить с овощной массой и томатным пюре, тушить под крышкой 40 мин. За 5 мин до готовности влить уксус, всыпать сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из патиссонов

### *Рецепт 1*

Патиссоны – 3,6 кг
Репчатый лук – 2,5 кг
Растительное масло – 200 мл
5%-ный уксус – 120 мл
Чеснок – 50 г
Соль – 40 г
Сахар – 20 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать патиссоны ломтиками и обжарить в большей части растительного масла.

Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Измельчить зелень петрушки и укропа. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле, добавить чеснок, патиссоны и сахар, посолить, поперчить, перемешать, жарить 15–20 мин, пропустить через мясорубку, влить уксус и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Патиссоны – 5 кг
Корень пастернака – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Яблоки – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить патиссоны в подсоленной воде и нарезать небольшими кусочками.

Натереть корень пастернака и яблоки на крупной терке.

Нашинковать лук. Пропустить помидоры через мясорубку.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить патиссоны, яблоки и корень пастернака, через 20 мин ввести томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Патиссоны – 3 кг
Сладкий перец – 1 кг
Чеснок – 300 г
Растительное масло – 200 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень петрушки и укропа, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны и сладкий перец кубиками. Нашинковать зелень петрушки и укропа. Измельчить чеснок, добавить зелень, сахар, посолить, поперчить, влить растительное масло и уксусную кислоту.

Разложить патиссоны по полулитровым банкам, чередуя с чесночной заправкой, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Патиссоны – 2 кг
Помидоры – 1,5 кг
Репчатый лук – 400 г

Чеснок – 100 г

Растительное масло – 150 мл

Зелень сельдерея, лавровый лист, молотые гвоздика и кориандр, перец чили, соль по вкусу

Нарезать патиссоны небольшими кусочками, лук – кубиками.

Измельчить зелень сельдерея, чеснок и перец чили. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Пассеровать лук в растительном масле, добавить патиссоны, помидоры, зелень, перец чили, гвоздику, кориандр и чеснок, посолить, перемешать и варить 30 мин.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Патиссоны – 2 кг

Морковь – 150 г

Репчатый лук – 150 г

Корень петрушки – 100 г

Томатное пюре – 150 г

Растительное масло – 100 мл

Сахар, зелень петрушки, молотые кориандр, красный и душистый перец, соль по вкусу

Отварить патиссоны и нарезать небольшими кубиками.

Измельчить зелень петрушки. Нарезать лук кольцами, морковь и корень петрушки – соломкой, пассеровать в растительном масле, добавить томатное пюре, патиссоны, зелень, сахар и кориандр, посолить, поперчить, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из моркови

### *Рецепт 1*

Морковь – 2 кг

Помидоры – 2 кг

Репчатый лук – 500 г

Растительное масло – 190 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 20 г
Соль – 20 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Пропустить морковь, лук, помидоры и чеснок через мясорубку и тушить 1 ч.

Влить растительное масло, добавить сахар и соль, поперчить, перемешать и готовить 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Морковь – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Корень сельдерея – 1 кг
Корень петрушки – 1 кг
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и варить с добавлением 50 мл растительного масла до загустения.

Нашинковать лук и чеснок и пассеровать в 100 мл растительного масла до золотистого цвета.

Нарезать морковь и корни сельдерея и петрушки соломкой, обжарить в оставшемся масле, соединить с томатным пюре и луком, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Морковь – 1,5 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 150 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и душистый перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить морковь и лук через мясорубку, добавить растительное масло, держать на слабом огне 45 мин, посолить, поперчить, ввести зелень и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Морковь – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Растительное масло – 150 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать морковь, лук и сладкий перец полосками, обжарить в растительном масле, добавить томатное пюре, посолить, поперчить и варить 1 ч. За 5 мин до готовности ввести зелень и хорошо перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Морковь – 3 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Корень пастернака – 1 кг
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и варить с добавлением 50 мл растительного масла до загустения.

Нашинковать лук и чеснок и пассеровать в 100 мл растительного масла до золотистого цвета.

Нарезать морковь и корень пастернака соломкой, обжарить в оставшемся масле, соединить с томатным пюре и луком, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 6*

Морковь – 2 кг
Яблоки – 1 кг
Растительное масло – 100 мл
Сахар, молотый черный перец, соль по вкусу

Пропустить морковь и яблоки через мясорубку, влить растительное масло, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и кипятить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 7*

Морковь – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 2 кг
Растительное масло – 350 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать помидоры и лук. Обжарить помидоры в растительном масле, потом добавить лук и тушить до загустения. Отварить морковь на пару, пропустить с томатно-луковой массой через мясорубку, посолить, поперчить и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 8*

Морковь – 2 кг
Растительное масло – 300 мл
Томатный соус – 300 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь небольшими кубиками, обжарить в растительном масле, добавить томатный соус, поперчить, посолить, перемешать и готовить 25 мин. Затем разложить по

полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из свеклы

### *Рецепт 1*

Свекла – 1,5 кг
Морковь – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 250 г
Репчатый лук – 250 г
Вода – 120 мл
Растительное масло – 100 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Соль – 30 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Пропустить через мясорубку свеклу, чеснок, лук, морковь и сладкий перец.

Соединить овощную массу с растительным маслом и водой, посолить, поперчить и держать на слабом огне 2 ч. За 5 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Свекла – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 100 мл
Перец чили, соль по вкусу

Натереть свеклу на крупной терке. Пропустить помидоры и перец чили через мясорубку. Нарезать лук и сладкий перец маленькими кубиками, обжарить в растительном масле, добавить свеклу и томатное пюре, посолить, перемешать и готовить 1 ч. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Свекла – 1,5 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Помидоры – 500 г
Яблоки – 500 г
Растительное масло – 190 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Сахар, зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть свеклу, морковь и яблоки на терке. Нашинковать зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец, помидоры и лук небольшими кубиками, соединить со свеклой, морковью и яблоками, добавить растительное масло и сахар, посолить, поперчить и варить 35 мин.

За 5 мин до готовности влить уксусную кислоту, всыпать зелень, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Свекла – 3 кг
Сладкий перец – 2 кг
Морковь – 2 кг
Томатный сок – 1,5 л
Растительное масло – 300 мл
Лавровый лист, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть свеклу и морковь на терке. Нарезать сладкий перец небольшими кубиками.

Обжаривать свеклу и морковь в растительном масле 15 мин, потом добавить сладкий перец, лавровый лист и томатный сок, посолить, поперчить, перемешать и держать 1 ч на слабом огне. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Свекла – 3 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 250 г
Растительное масло – 200 мл
Корень петрушки – 100 г
Соль – 40 г
Сахар – 20 г
Молотый красный и душистый перец по вкусу

Припустить помидоры, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Нарезать свеклу, морковь и корень петрушки соломкой, лук – кольцами, обжарить в растительном масле, пропустить через мясорубку, добавить томатное пюре, сахар и соль, поперчить и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Свекла – 3 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 250 г
Растительное масло – 200 мл
Корень сельдерея – 100 г
Соль – 40 г
Сахар – 20 г
Зелень сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Припустить помидоры, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Измельчить зелень сельдерея. Нарезать свеклу, морковь и корень сельдерея соломкой, лук – кольцами, обжарить в растительном масле, пропустить через мясорубку, добавить томатное пюре, зелень, сахар и соль, поперчить и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Свекла – 3 кг
Помидоры – 1 кг
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 250 г
Растительное масло – 200 мл
Корень пастернака – 100 г
Соль – 40 г
Сахар – 20 г
Зелень петрушки, молотый красный и черный перец по вкусу

Припустить помидоры, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Измельчить зелень петрушки. Нарезать свеклу, морковь и корень пастернака соломкой, лук – кольцами, обжарить в растительном масле, пропустить через мясорубку, добавить томатное пюре, зелень, сахар и соль, поперчить и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из огурцов

### *Рецепт 1*

Огурцы – 1 кг
Помидоры – 500 г
Морковь – 300 г
Репчатый лук – 200 г
Сладкий перец – 100 г
Растительное масло – 100 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать огурцы, сладкий перец и лук небольшими кусочками.

Натереть морковь на терке. Пропустить помидоры через мясорубку. Обжарить огурцы в растительном масле. Когда выпарится жидкость, добавить лук и сладкий перец, через 10–15 мин ввести морковь, еще через 15 мин – помидоры, посолить, поперчить и готовить до загустения, потом влить уксусную кислоту, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать банки 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Огурцы – 1,5 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
Зелень петрушки – 100 г
Зелень укропа – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать огурцы, морковь, лук и помидоры небольшими кубиками.

Нашинковать зелень петрушки и укропа. Пассеровать лук в растительном масле, добавить огурцы, морковь, помидоры и зелень, посолить, поперчить и томить в духовке 25 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Огурцы – 1,5 кг
Помидоры – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 100 г
Растительное масло – 100 мл
6%-ный уксус – 100 мл
Зелень эстрагона и петрушки, сахар, перец чили, соль по вкусу

Измельчить чеснок, перец чили и зелень эстрагона и петрушки.

Нарезать огурцы, сладкий перец, лук и помидоры небольшими кубиками, соединить с чесноком, зеленью и перцем чили, влить растительное масло, добавить сахар, соль и уксус, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Огурцы – 2 кг

Яблоки – 400 г
Репчатый лук – 400 г
Растительное масло – 150 мл
9%-ный уксус – 20 мл
Сахар, зелень петрушки и укропа, молотый красный и душистый перец, соль по вкусу

Пропустить огурцы, лук, яблоки и зелень петрушки и укропа через мясорубку, добавить сахар, растительное масло, посолить, поперчить и варить 10 мин, потом влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Икра из грибов

### *Рецепт 1*

Грибы – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Растительное масло – 300 мл
Тимьян, молотый черный и душистый перец, соль по вкусу

Варить грибы в подсоленной воде в течение 2–3 мин, откинуть на дуршлаг, некрупно нарубить и обжарить в 150 мл растительного масла.

Нарезать помидоры, обжарить в оставшемся масле, соединить с грибами, добавить тимьян, посолить (30 г), поперчить, перемешать и тушить под крышкой 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Грибы – 3 кг
Сладкий перец – 2 кг
Морковь – 1,5 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 500 мл
Соль – 30 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать грибы кубиками, лук – кольцами, сладкий перец – кусочками, морковь – соломкой.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, через 10 мин ввести морковь, еще через 10 мин – сладкий перец, посолить, поперчить, варить 10 мин, влить уксусную кислоту, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Грибы – 2 кг

Томатное пюре – 400 г

Сахар – 100 г

9%-ный уксус – 80 мл

Лимонная кислота – 8 г

Лавровый лист, соль по вкусу

Отварить грибы в воде с добавлением соли и лимонной кислоты, откинуть на дуршлаг и нарезать небольшими кусочками.

Растворить сахар и соль (40 г) в 200 мл горячей воды и соединить с томатным пюре. Залить заправкой грибы, ввести уксус, добавить лавровый лист, перемешать и тушить 5–10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Грибы – 3 кг

Репчатый лук – 1,5 кг

Растительное масло – 250 мл

9%-ный уксус – 160 мл

Зелень петрушки – 50 г

Зелень укропа – 50 г

Соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг, промыть под струей проточной воды и измельчить.

Нашинковать зелень петрушки и укропа.

Нарезать лук маленькими кубиками, пассеровать в

растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы и зелень, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Соленые грибы – 3 кг
Репчатый лук – 450 г
Грибной бульон – 300 мл
Растительное масло – 30 мл
Молотые черный перец и гвоздика по вкусу

Промыть грибы под струей проточной воды и откинуть на дуршлаг.

Разрезать луковицы на несколько частей, пропустить вместе с грибами через мясорубку, влить бульон и растительное масло, добавить гвоздику, поперчить, перемешать и варить на слабом огне до загустения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 60 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 6*

Грибы – 3 кг
Растительное масло – 450 мл
Томатная паста – 200 г
9%-ный уксус – 90 мл
Лимонная кислота – 3 г
Молотый черный перец, соль по вкусу

Варить грибы в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку.

Соединить грибное пюре с 220 мл растительного масла, добавить томатную пасту, лимонную кислоту и тушить 10–15 мин. За 5 мин до готовности влить уксус, посолить (60 г), поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, влить оставшееся масло, предварительно раскаленное и остуженное, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Грибы – 4 кг
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 400 г
Томатное пюре – 160 г
Корень петрушки – 150 г
Яблочный уксус – 150 мл
Растительное масло – 100 мл
Зелень петрушки, лавровый лист, гвоздика, молотый черный перец, соль по вкусу

Измельчить грибы, морковь, лук и корень петрушки с помощью блендера.

Нашинковать зелень петрушки. Нагреть растительное масло, добавить грибную массу, томатное пюре, лавровый лист, гвоздику, зелень и уксус, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Грибы – 2 кг
Репчатый лук – 300 г
Морковь – 300 г
Растительное масло – 190 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и мелко нарезать.

Пропустить лук и морковь через мясорубку, обжарить в растительном масле, добавить грибы, посолить, поперчить и держать на слабом огне 1 ч. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Грибы – 5 кг
Томатное пюре – 500 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Растительное масло – 50 мл

Зелень сельдерея, соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, переложить в сковороду и томить в разогретой духовке 45 мин.

Нарезать зелень сельдерея, обжарить в растительном масле, добавить грибы и томатное пюре, через 10 мин влить уксусную кислоту, посолить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

# Лечо

## Лечо из сладкого перца

### *Рецепт 1*

Сладкий перец – 3 кг
Морковь – 2 кг
Репчатый лук – 500 г
Вода – 80–100 мл
Соль – 30–40 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, морковь – ломтиками, лук – кольцами.

Соединить овощи, влить воду, посолить, поперчить и тушить под крышкой 10–15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Сладкий перец – 4 кг
Помидоры – 5 кг
Сахар – 100 г
Соль – 50 г

Пропустить помидоры через мясорубку, варить 20–30 мин, добавить сахар, соль и перемешать.

Нарезать сладкий перец полосками, соединить с томатным пюре и томить 15 мин.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 3*

Сладкий перец – 4 кг
Помидоры – 2 кг
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 100 г

Сахар – 100 г
9%-ный уксус – 70 мл
Соль – 70 г
Молотый черный и красный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке и очистить от кожицы. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Измельчить помидоры с помощью блендера, кипятить 5 мин и протереть сквозь сито.

Нагреть растительное масло, добавить чеснок, сладкий перец, томатное пюре, сахар и соль, поперчить, влить уксус и варить 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 800 г
Репчатый лук – 200 г
Соль – 20 г
Зелень петрушки, молотый черный и красный перец по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке и очистить от кожицы. Нашинковать лук и зелень петрушки. Нарезать помидоры ломтиками. Соединить овощи и зелень, тушить 10–15 мин, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 2 кг
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать сладкий перец, помидоры и лук, томить под крышкой до размягчения, потом готовить без нее еще 30–40 мин, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Чеснок – 100 г
Сахар – 180 г
Соль – 30 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Нарезать сладкий перец полосками, помидоры – ломтиками.

Варить 1,5 кг помидоров 15 мин, соединить со сладким перцем, чесноком и оставшимися помидорами, добавить сахар, посолить, поперчить, перемешать и держать на слабом огне 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Томатный сок – 3 л
Сладкий перец – 2,6 кг
Морковь – 500 г
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 100 г
Зелень петрушки – 50 г
Зелень сельдерея – 50 г
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Соль – 70 г
Перец чили по вкусу

Пропустить перец чили и чеснок через мясорубку. Нарезать сладкий перец небольшими кубиками. Натереть морковь на терке. Измельчить зелень сельдерея и петрушки. Соединить чеснок, сладкий и острый перец, морковь и зелень, добавить томатный сок, сахар и соль, влить растительное масло и кипятить 30 мин. За 5 мин до готовности ввести уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 4 кг

Лук-шалот – 1 кг

Растительное масло – 190 мл

Сахар – 130 г

6%-ный уксус – 80 мл

Гвоздика, черный перец горошком, молотые кориандр и красный перец, соль по вкусу

Припустить помидоры, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Нарезать сладкий перец полосками. Соединить томатное пюре с солью, сахаром и растительным маслом, добавить черный перец горошком, кориандр, гвоздику, молотый красный перец и варить 3 мин. После этого ввести лук-шалот и сладкий перец, влить уксус и кипятить еще 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Сладкий перец – 1,5 кг

Грибы – 1 кг

Репчатый лук – 1 кг

Вода – 800 мл

Томатное пюре – 700 г

6%-ный уксус – 200 мл

Сахар – 100 г

Соль – 50 г

Растительное масло, молотый черный и красный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, грибы – соломкой, лук – кольцами.

Соединить томатное пюре, растительное масло, воду, сахар, соль и уксус, поперчить и довести до кипения. Залить заправкой овощи и грибы и держать на небольшом огне 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Сладкий перец – 3 кг

Томатный сок – 3 л

Бланшировать сладкий перец 5–10 мин, откинуть на дуршлаг

и сразу разложить по банкам.

Залить сладкий перец томатным соком, стерилизовать (полулитровые банки 35 мин, литровые – 40 мин), закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Сладкий перец – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
Томатная паста, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками и жарить в растительном масле (100 мл) в течение 10 мин.

Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся масле до золотистого цвета, соединить со сладким перцем, добавить томатную пасту, посолить, поперчить и готовить еще 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Сладкий перец – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Морковь – 2,5 кг
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 100 г
Соль – 60 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень петрушки и укропа, перец чили по вкусу

Пропустить чеснок и перец чили через мясорубку. Нарезать сладкий перец кольцами, морковь – соломкой.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Соединить сладкий перец, морковь, чеснок, перец чили и зелень, всыпать сахар и соль, влить растительное масло, томатный сок и варить 30 мин. За 5 мин до готовности добавить уксусную кислоту, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Сладкий перец – 1,5 кг
Помидоры – 1 кг
Кабачки – 500 г
Корень петрушки – 300 г
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 100 мл
6%-ный уксус – 100 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок. Нарезать сладкий перец, помидоры, кабачки и корень петрушки небольшими кусочками.

Соединить овощи, добавить растительное масло, всыпать сахар, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 14*

Помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Рис – 350 г
9%-ный уксус – 100 мл
Сахар, чеснок, зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить рис в посоленной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить чеснок и зелень петрушки и укропа.

Нарезать помидоры, сладкий перец, морковь и лук небольшими кусочками, соединить с рисом, чесноком, сахаром и зеленью, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и готовить 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 15*

Сладкий перец – 3 кг
Помидоры – 3 кг
6%-ный уксус – 200 мл

Мед – 200 г
Соль – 30 г
Сахар. молотый черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец и помидоры одинаковыми кусочками, добавить мед и сахар, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать, после выделения сока варить 15 мин на слабом огне. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 16*

Томатный сок – 3 л
Сладкий перец – 1,5 кг
Морковь – 300 г
Растительное масло – 190 мл
Корень сельдерея – 50 г
Чеснок – 50 г
Сахар – 50 г
Соль – 50 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Натереть морковь и корень сельдерея на крупной терке.

Измельчить чеснок, зелень петрушки и укропа.

Соединить томатный сок с сахаром и растительным маслом, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить сладкий перец, морковь, корень сельдерея, чеснок и зелень, варить 15 мин.

За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 17*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 1 кг
Фасоль – 500 г
Растительное масло – 250 мл

70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Зелень петрушки и укропа, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Нарезать сладкий перец, морковь и лук небольшими кусочками.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Отварить фасоль в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить томатное пюре, сладкий перец, морковь, лук, фасоль и зелень, добавить растительное масло и сахар, посолить, поперчить и кипятить 30 мин. За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 18*

Помидоры – 2 кг

Нут – 500 г

Сладкий перец – 500 г

Морковь – 500 г

Репчатый лук – 500 г

Растительное масло – 250 мл

Чеснок – 200 г

70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Сахар, зелень кинзы, перец чили, соль по вкусу

Отварить нут в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Нарезать помидоры, сладкий перец, лук и морковь небольшими кубиками.

Измельчить чеснок, зелень кинзы и перец чили. Соединить растительное масло, помидоры, сладкий перец, морковь, лук, нут, чеснок, зелень и перец чили, добавить сахар, посолить и кипятить 30 мин. За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 19*

Сладкий перец – 3 кг

Спелые помидоры – 2,5 кг

Зеленые помидоры – 2 кг

Чеснок – 500 г

6%-ный уксус – 500 мл
Растительное масло – 400 мл
Зелень петрушки – 250 г
Зелень укропа – 250 г
Сахар – 200 г
Соль – 100 г
Перец чили по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, зеленые помидоры – ломтиками.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить спелые помидоры, перец чили и чеснок через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, довести до кипения, соединить со сладким перцем, зелеными помидорами и зеленью, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 20*

Сладкий перец – 2,5 кг
Помидоры – 800 г
Томатное пюре – 800 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Бланшировать сладкий перец, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать полосками.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Томатное пюре довести до кипения, посолить и поперчить.

Нарезать помидоры ломтиками, соединить со сладким перцем и зеленью, залить томатным пюре, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 21*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 2 кг
Гвоздика, корица, мускатный орех, черный перец горошком, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Припустить помидоры,

протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Соединить томатное пюре со сладким перцем, добавить гвоздику, корицу, мускатный орех и черный перец горошком, посолить, перемешать и варить 10 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 22*

Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 1,3 кг
Репчатый лук – 600 г
Растительное масло – 300 мл
Сахар – 30 г
Соль – 25 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец тонкими полосками и обжарить в 150 мл растительного масла.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нашинковать лук и пассеровать в оставшемся растительном масле.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, уварить вдвое, посолить, поперчить, всыпать сахар, добавить сладкий перец, лук и зелень, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 23*

Сладкий перец – 2 кг
Томатный сок – 1,5 л
Растительное масло – 200 мл
Сахар – 200 г
6%-ный уксус – 100 мл
Соль – 50 г
Чеснок – 50 г
Лавровый лист, майоран, перец чили по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Измельчить чеснок и перец чили. Соединить томатный сок с растительным маслом, уксусом, сахаром и солью, довести до кипения, добавить майоран, лавровый лист, чеснок, сладкий и острый перец,

перемешать и снова дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 24*

Сладкий перец – 3 кг
Вода – 3 л
Томатная паста – 1,5 кг
Сахар – 150 г
Соль – 90 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Измельчить зелень петрушки и укропа. Соединить воду и томатную пасту, всыпать сахар, посолить, поперчить, добавить сладкий перец и зелень, перемешать и варить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 25*

Сладкий перец – 5 кг
Помидоры – 3,5 кг
Соль – 150 г
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 70 г
70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)
Тархун, зонтики укропа, молотый черный и красный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, поперчить, ввести чеснок и дать закипеть.

Бланшировать сладкий перец 4 мин, разложить по банкам вперемешку с тархуном и укропом, влить уксусную кислоту и томатную массу, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 26*

Сладкий перец – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на небольшом огне. Разрезать сладкий перец на 4 части, бланшировать 3–5 мин, остудить в холодной воде, разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 27*

Помидоры – 3 кг

Сладкий перец – 2 кг

9%-ный уксус – 150 мл

Чеснок – 150 г

Зелень укропа, черный перец горошком, соль по вкусу

Разрезать сладкий перец и крупные помидоры (мелкие оставить целыми) на несколько частей.

Нашинковать чеснок и зелень укроп. Соединить помидоры, сладкий перец, зелень и чеснок, добавить черный перец горошком, посолить и влить уксус. Плотно заполнить смесью полулитровые банки, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 28*

Сладкий перец – 3 кг

Помидоры – 1,5 кг

Зелень петрушки и укропа, кориандр, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разрезать сладкий перец за 2–4 части, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и разложить по полулитровым банкам.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить помидоры через мясорубку, варить 15 мин, добавить кориандр, сахар и зелень, посолить, поперчить и довести до кипения. Залить смесью сладкий перец, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 29*

Сладкий перец – 1 кг
Зеленые помидоры – 1 кг
Спелые помидоры – 500 г
Морковь – 500 г
Белокочанная капуста – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Томатный соус – 350 г
Растительное масло – 100 мл
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Сахар, зелень укропа и петрушки, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец, спелые и зеленые помидоры, морковь, лук и капусту кусочками одинакового размера, добавить зелень, сахар, растительное масло и томатный соус, посолить, поперчить и оставить на 10 ч. Тушить все 40 мин, за 5 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из фасоли

### *Рецепт 1*

Помидоры – 5 кг
Стручковая фасоль – 2 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 150 мл
Корень петрушки – 100 г
Сахар – 50 г
Соль – 30 г
Зелень петрушки, черный перец горошком, молотый красный перец по вкусу

Нарубить фасоль, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук кольцами, морковь и корень петрушки – соломкой.

Измельчить зелень петрушки. Пассеровать лук в

растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и корень петрушки.

Помидоры обдать кипятком, очистить, протереть сквозь сито и варить 15 мин.

Потом соединить с фасолью, луком, морковь, корнем и зеленью петрушки, добавить сахар, черный перец горошком, посолить, поперчить, перемешать, влить уксус и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Стручковая фасоль – 1,8 кг

Томатный соус – 1,2 кг

Бланшировать фасоль 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать небольшими кусочками.

Вскипятить томатный соус, соединить с фасолью, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Томатный сок – 3 л

Стручковая фасоль – 1 кг

Сладкий перец – 1 кг

Помидоры – 700 г

Баклажаны – 500 г

Соль – 60 г

Молотый красный, душистый и черный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец, баклажаны и стручковую фасоль кусочками, по отдельности бланшировать 2–3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Вскипятить томатный сок, поперчить, посолить и перемешать.

Разрезать помидоры на несколько частей, соединить с баклажанами, сладким перцем, фасолью, залить томатным соком, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Стручковая фасоль – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 1 кг
Растительное масло – 300 мл
Лавровый лист, черный перец горошком, майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить стручковую фасоль и откинуть на дуршлаг. Натереть морковь на терке. Нарезать сладкий перец кусочками, лук – кольцами, помидоры – ломтиками, соединить с морковью и фасолью, посолить, оставить на 7 ч и слить выделившийся сок.

Заправить овощную массу растительным маслом, добавить лавровый лист, черный перец горошком и майоран, посолить, поперчить, перемешать и держать под крышкой на слабом огне 30 мин.

Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Стручковая фасоль – 2,5 кг
Помидоры – 1,8 кг
Чеснок – 100 г
Соль – 75 г
Растительное масло – 50 мл
Сахар – 30 г
70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)
Зелень сельдерея и укропа, молотый черный и красный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, поперчить, ввести чеснок и дать закипеть.

Бланшировать фасоль 3–4 мин, разложить по банкам вперемешку с зеленью сельдерея и укропа, влить уксусную кислоту и томатную массу, закатать и поставить вверх дном для

охлаждения.

### *Рецепт 6*

Стручковая фасоль – 3 кг

Помидоры – 1,5 кг

Зелень петрушки и сельдерея, паприка, сахар, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать фасоль кусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и разложить по полулитровым банкам.

Измельчить зелень петрушки и сельдерея.

Пропустить помидоры через мясорубку, варить 15 мин, добавить паприку, сахар и зелень, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Залить томатной массой фасоль, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из патиссонов

### *Рецепт 1*

Патиссоны – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 300 г

Сладкий перец – 250 г

Растительное масло – 100 мл

Соль – 40 г

Чеснок, зелень сельдерея, лук-порей, майоран, перец чили по вкусу

Нарезать чеснок пластинками, обжарить в растительном масле (20 мл) и вынуть шумовкой.

Пропустить помидоры через мясорубку, соединить с растительным маслом (60 мл) и варить 5 мин.

Нарезать репчатый лук и лук-порей кольцами, сладкий и острый перец – полосками, патиссоны – кубиками.

Измельчить зелень сельдерея. Пассеровать репчатый лук в растительном масле (20 мл) до золотистого цвета, добавить лук-порей и сладкий перец, через 10–15 мин залить томатным пюре и

тушить под крышкой до мягкости.

Положить в овощной соус патиссоны (если потребуется, влить немного воды), готовить 15 мин, посолить, ввести зелень, перец чили и майоран, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Патиссоны – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Томатный сок – 1 л
Морковь – 300 г
Растительное масло – 200 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны небольшими кусочками и обжарить в 100 мл растительного масла. Натереть морковь на терке. Измельчить сладкий перец, зелень петрушки и укропа. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и сладкий перец, влить томатный сок, посолить, поперчить, перемешать и кипятить 15 мин.

Разложить патиссоны по полулитровым банкам, чередуя с несколькими столовыми ложками овощного соуса и зеленью, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Патиссоны – 3 кг
Помидоры – 900 г
Морковь – 300 г
Сладкий перец – 300 г
Репчатый лук – 150 г
Чеснок – 150 г
Растительное масло – 100 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны кубиками, морковь и сладкий перец –

тонкой соломкой, лук – кольцами.

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить чеснок. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить патиссоны, морковь, сладкий перец, чеснок и томатное пюре, посолить, поперчить и готовить 30 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Патиссоны – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны кусочками произвольной формы. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, уварить вдвое, всыпать сахар, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить патиссоны, перемешать и готовить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Патиссоны – 3 кг
Томатный соус – 3 кг
Овощной фарш – 3 кг

Приготовить овощной фарш, как в предыдущем рецепте. Нарезать патиссоны кусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить патиссоны с овощным фаршем, залить томатным соусом, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 90 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Патиссоны – 3 кг
Томатный соус – 3 кг
Морковь – 1,7 кг

Растительное масло – 700 мл
Репчатый лук – 600 г
Корень пастернака – 200 г
Корень петрушки – 100 г
Корень сельдерея – 100 г
Зелень петрушки – 50 г
Зелень сельдерея – 30 г
Зелень укропа – 30 г
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь и корни петрушки, сельдерея и пастернака тонкой соломкой и обжарить в 230 мл растительного масла.

Нашинковать лук и пассеровать в 200 мл масла. Измельчить зелень укропа, петрушки и сельдерея. Соединить лук, морковь с кореньями и зелень, всыпать сахар, посолить и поперчить.

Нарезать патиссоны кусочками, обжарить в оставшемся растительном масле, соединить с овощной массой и томатным соусом, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Патиссоны – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Довести томатный сок до кипения, посолить и поперчить.

Нарезать патиссоны ломтиками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Патиссоны – 5 кг
Томатный сок – 3 л
Чеснок – 100 г
Корень хрена – 100 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить чеснок и корень хрена через мясорубку. Измельчить зелень петрушки и укропа. Довести томатный сок до кипения, посолить, поперчить, соединить с чесноком, хреном и зеленью и варить 5 мин.

Нарезать патиссоны ломтиками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Патиссоны – 4,5 кг
Томатный сок – 3,5 л
Помидоры – 1,5 кг
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры небольшими кусочками. Измельчить зелень петрушки и укропа. Довести томатный сок до кипения, посолить, поперчить, соединить с зеленью и варить 5 мин.

Нарезать патиссоны ломтиками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, разложить по полулитровым банкам вперемешку с помидорами, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Помидоры – 5 кг
Патиссоны – 2 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 150 мл
Корень пастернака – 100 г
Сахар – 50 г
Соль – 30 г
Зелень укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать патиссоны кусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить зелень укропа. Нарезать лук кольцами, морковь и корень пастернака – соломкой.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень пастернака и готовить 10 мин.

Помидоры обдать кипятком, очистить, протереть сквозь сито и варить 15 мин. Потом соединить с патиссонами, луком, морковью, корнем пастернака, зеленью и сахаром, посолить, поперчить, перемешать, влить уксус и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Патиссоны (мелкие) – 5 кг
Помидоры – 3,5 кг
Соль – 150 г
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 70 г
70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)
Зелень сельдерея и петрушки, молотый черный, душистый и красный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, поперчить, ввести чеснок и дать закипеть.

Бланшировать патиссоны 4 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, разложить по банкам вперемешку с зеленью сельдерея и петрушки, влить уксусную кислоту и томатную массу, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Патиссоны – 3 кг
Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на небольшом огне. Разрезать патиссоны на 4 части (мелкие оставить целыми), бланшировать 3–5 мин и остудить в холодной воде. Затем разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для

охлаждения.

### *Рецепт 13*

Патиссоны – 5 кг
Репчатый лук – 1 кг
Морковь – 500 г
Стручковая фасоль – 500 г
Томатный сок – 500 мл
Растительное масло – 450 мл
9%-ный уксус – 400 мл
Чеснок – 300 г
Зелень укропа и сельдерея, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны кружочками, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок и зелень укропа и сельдерея. Нарубить некрупно фасоль, бланшировать 2 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук кольцами, а морковь – соломкой. Пассеровать лук в растительном масле (250 мл) до золотистого цвета, добавить морковь, через 5–10 мин – фасоль, патиссоны и томатный сок, еще через 10 мин влить уксус, посолить, поперчить, ввести чеснок и зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, залить оставшимся растительным маслом, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из баклажанов

### *Рецепт 1*

Баклажаны – 6 кг
Помидоры – 3 кг
Растительное масло – 700 мл
Чеснок – 300 г
Пшеничная мука – 200 г
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками, обвалять в смешанной с

солью муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Измельчить чеснок. Разрезать помидоры на несколько частей, посолить, поперчить, добавить чеснок, обжарить и соединить с баклажанами. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения

## *Рецепт 2*

Баклажаны – 1 кг
Томатный сок – 1 л
Вода – 1 л
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
9%-ный уксус – 500 мл
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 300 г
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить сладкий перец, чеснок, морковь и перец чили через мясорубку, влить томатный сок, посолить и варить 15 мин.

Приготовить рассол из воды, растительного масла, уксуса и соли.

Разрезать баклажаны вдоль на 4 части, порциями варить в рассоле по 5 мин, затем сразу разложить по банкам, залить кипящим соусом, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Томатный сок – 2,5 л
Баклажаны – 2 кг
Фасоль – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Сахар – 150 г
6%-ный уксус – 100 мл
Чеснок – 100 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Отварить фасоль в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать баклажаны, сладкий перец, морковь и чеснок небольшими кусочками, соединить с растительным маслом, фасолью, томатным соком, сахаром и уксусом, посолить (70 г), поперчить, перемешать и варить 45 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 1,5 кг
Фасоль – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 300 г
Чеснок – 200 г
9%-ный уксус – 100 мл
Зелень кинзы, сахар, молотый кориандр, перец чили, соль по вкусу

Отварить фасоль в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить зелень кинзы. Нарезать баклажаны и лук небольшими кубиками. Пропустить помидоры, морковь, чеснок, сладкий и острый перец через мясорубку.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить баклажаны, через 15 мин – овощное пюре, фасоль, кориандр, зелень и сахар, посолить, влить уксус, перемешать и готовить 45 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 200 мл
9%-ный уксус – 50 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны длинными полосками и обжарить в растительном масле.

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец и чеснок, довести до кипения, добавить баклажаны и сахар, посолить, поперчить и варить 40 мин. За 5 мин до готовности влить уксус и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Баклажаны – 3 кг
Томатный сок – 1 л
Сладкий перец – 600 г
Морковь – 600 г
Репчатый лук – 500 г
5%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 190 мл
Сахар – 50 г
Чеснок – 50 г
Соль – 20 г
Перец чили по вкусу

Нарезать баклажаны брусочками, а лук, чеснок, сладкий и острый перец – кубиками.

Натереть морковь на крупной терке. Пассеровать чеснок и лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и томатный сок, через 10 мин соединить с баклажанами, сладким и острым перцем, всыпать сахар и соль, тушить 20 мин, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Баклажаны – 5,5 кг
Томатный сок – 2,5 л
Морковь – 800 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 150 г
Корень петрушки – 100 г
Сахар – 100 г

Соль – 100 г

9%-ный уксус – 100 мл

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны полосками, лук – кольцами. Натереть морковь и корень петрушки на терке. Измельчить зелень петрушки и укропа. Обжарить баклажаны с обеих сторон в 400 мл растительного масла. Пассеровать лук в оставшемся масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень петрушки и томатный сок, варить 15 мин. После этого соединить с баклажанами, всыпать сахар, посолить, поперчить, тушить 20 мин, влить уксус, ввести зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Баклажаны – 2 кг

Репчатый лук – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Растительное масло – 150 мл

Перец чили, соль по вкусу

Варить баклажаны 5 мин, остудить в холодной воде и нарезать длинными ломтиками.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками.

Измельчить перец чили. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле, добавить баклажаны, помидоры и перец чили, посолить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Баклажаны (мелкие) – 5 кг

Помидоры – 3,5 кг

Чеснок – 500 г

Соль – 150 г

Растительное масло – 100 мл

Сахар – 70 г

70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)

Зелень укропа и петрушки, перец чили по вкусу

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, ввести измельченные чеснок и перец чили и дать закипеть.

Бланшировать баклажаны 5 мин, разложить по банкам вперемешку с зеленью петрушки и укропа, влить уксусную кислоту и томатную массу, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Баклажаны – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на среднем огне. Разрезать баклажаны на 2 части (мелкие оставить целыми), бланшировать 3–5 мин, остудить в холодной воде, разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Баклажаны – 2 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 700 г

Сладкий перец – 500 г

Морковь – 500 г

Растительное масло – 190 мл

Чеснок – 100 г

6%-ный уксус – 100 мл

Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками и обжарить с обеих сторон в 100 мл растительного масла.

Измельчить чеснок. Пропустить помидоры через мясорубку. Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, сладкий перец – полосками, соединить с чесноком, добавить оставшееся растительное масло, томатное пюре и тушить 1 ч. За 10 мин до готовности всыпать сахар, влить уксус, ввести баклажаны, посолить, поперчить, перемешать и дать закипеть. Затем

разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 12*

Помидоры – 2 кг
Баклажаны – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Растительное масло – 150 мл
9%-ный уксус – 100 мл
Зелень петрушки и укропа, чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки, укропа и чеснока. Пропустить помидоры через мясорубку и довести до кипения.

Нарезать баклажаны и сладкий перец брусочками, обжарить в растительном масле, добавить томатное пюре, посолить, поперчить, тушить 20 мин, ввести зелень и чеснок, влить уксус, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 13*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 300 мл
Зелень сельдерея, чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Измельчить чеснок и зелень сельдерея. Нарезать баклажаны кружочками и обжарить с обеих сторон в 150 мл растительного масла.

Нашинковать лук, пассеровать до золотистого цвета в оставшемся масле, добавить баклажаны и томатное пюре, посолить, поперчить и тушить 30 мин. За 5 мин до готовности ввести зелень, чеснок, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из огурцов

### *Рецепт 1*

Огурцы – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Лук-порей – 300 г
Морковь – 250 г
Растительное масло – 100 мл
Соль – 40 г
Чеснок, зелень укропа, перец чили по вкусу

Нарезать чеснок пластинками, обжарить в растительном масле (40 мл) и вынуть шумовкой.

Пропустить помидоры через мясорубку, соединить с растительным маслом (20 мл) и варить 5 мин.

Нарезать лук-порей кольцами, морковь – соломкой, огурцы – брусочками.

Измельчить зелень укропа и перец чили.

Пассеровать лук-порей в оставшемся растительном масле, добавить морковь, через 10–15 мин залить томатным пюре и томить под крышкой до мягкости.

Опустить в соус огурцы, тушить 15 мин, посолить, ввести перец чили и зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Огурцы – 2 кг
Морковь – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Томатный сок – 1 л
Репчатый лук – 300 г
Растительное масло – 200 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать огурцы брусочками и обжарить в 100 мл растительного масла.

Измельчить морковь, сладкий перец и зелень петрушки и

укропа.

Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и сладкий перец, влить томатный сок, посолить, поперчить, перемешать и кипятить 15 мин.

Разложить огурцы по полулитровым банкам, перемежая несколькими столовыми ложками овощного соуса и зеленью, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Огурцы – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Морковь – 250 г
Сладкий перец – 200 г
Репчатый лук – 200 г
Чеснок – 150 г
Растительное масло – 100 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать огурцы брусочками, морковь – тонкой соломкой, лук и сладкий перец – кольцами.

Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить огурцы, морковь, сладкий перец, чеснок и томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и готовить 30 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Огурцы – 1 кг
Патиссоны – 1 кг
Помидоры – 2 кг
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать патиссоны и огурцы брусочками. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, уварить вдвое, всыпать сахар, посолить, поперчить и довести до кипения. Соединить огурцы и патиссоны с томатным соусом, перемешать и дать закипеть. Затем

разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Огурцы – 3 кг
Томатный соус – 3 кг
Морковь – 1 кг
Сладкий перец – 700 г
Растительное масло – 700 мл
Лук-порей – 600 г
Корень пастернака – 200 г
Корень петрушки – 200 г
Зелень петрушки – 50 г
Зелень укропа – 50
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь и корни петрушки и пастернака тонкой соломкой, сладкий перец – полосками и обжарить в 250 мл растительного масла.

Нашинковать лук-порей и пассеровать в 200 мл масла. Измельчить зелень укропа и петрушки. Соединить лук-порей, морковь, коренья и зелень, всыпать сахар, посолить и поперчить.

Нарезать огурцы брусочками, обжарить в оставшемся растительном масле, соединить с овощным фаршем и томатным соусом, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Огурцы – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Довести томатный сок до кипения, посолить, поперчить и всыпать сахар.

Нарезать огурцы брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Огурцы – 3 кг
Цукини – 1 кг
Патиссоны – 1 кг
Томатный сок – 3 л
Чеснок – 100 г
Корень хрена – 100 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить чеснок и корень хрена через мясорубку. Измельчить зелень петрушки и укропа. Довести томатный сок до кипения, посолить, поперчить, соединить с чесноком, хреном, зеленью и варить 5 мин.

Нарезать огурцы, цукини и патиссоны брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Огурцы – 2 кг
Цукини – 1 кг
Томатный соус – 3 кг
Овощной фарш – 3 кг

Приготовить овощной фарш, как в предыдущем рецепте. Нарезать цукини и огурцы брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг, соединить с овощным фаршем, залить томатным соусом, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Огурцы – 3,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Патиссоны – 1 кг
Томатный сок – 3,5 л

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать помидоры небольшими ломтиками. Довести томатный сок до кипения, посолить, поперчить, соединить с зеленью и варить 5 мин.

Нарезать патиссоны и огурцы брусочками, бланшировать 1–3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам вперемешку с помидорами, залить кипящим соком, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Помидоры – 5 кг
Огурцы – 2 кг
Лук-порей – 500 г
Морковь – 500 г
3%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 150 мл
Корень сельдерея – 100 г
Сахар – 50 г
Соль – 30 г
Зелень сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать огурцы брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить зелень сельдерея. Нарезать лук-порей кольцами, морковь и корень сельдерея – соломкой.

Пассеровать лук-порей в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень сельдерея и готовить 5 мин.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито, варить 15 мин, соединить с огурцами, луком-пореем, морковью, корнем и зеленью сельдерея, всыпать сахар, посолить, поперчить, перемешать, добавить уксус и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Корнишоны – 5 кг
Помидоры – 3,5 кг

Соль – 150 г

Растительное масло – 100 мл

Чеснок – 100 г

70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)

Зелень укропа и петрушки, молотый черный, душистый и красный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом, варить 15 мин, посолить, поперчить, ввести чеснок и дать закипеть.

Бланшировать корнишоны 3–4 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по банкам вперемешку с зеленью укропа и петрушки, влить уксусную кислоту и томатное пюре, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Огурцы – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на среднем огне. Нарезать огурцы брусочками, бланшировать 3–5 мин, остудить в холодной воде, разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Огурцы – 3 кг

Патиссоны – 2 кг

Репчатый лук – 500 г

Лук-порей – 500 г

Морковь – 500 г

Стручковая фасоль – 500 г

Томатный сок – 500 мл

Растительное масло – 450 мл

9%-ный уксус – 400 мл

Чеснок – 300 г

Зелень укропа и петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать огурцы и патиссоны брусочками, бланшировать 3–

4 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Некрупно нарубить стручковую фасоль, бланшировать 2 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок и зелень укропа и петрушки. Нарезать репчатый лук и лук-порей колечками, морковь – соломкой.

Пассеровать репчатый лук и лук-порей в растительном масле (200 мл) до золотистого цвета, добавить морковь, через 5–10 мин – фасоль, огурцы, патиссоны и томатный сок, еще через 10 мин влить уксус, посолить, поперчить, ввести чеснок и зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, залить оставшимся растительным маслом, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 14*

Огурцы – 2,5 кг
Помидоры – 1,5 кг
Чеснок – 50 г
9%-ный уксус – 50 мл
Зелень укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок и зелень укропа. Нарезать огурцы небольшими брусочками. Пропустить помидоры через мясорубку, посолить, поперчить, варить 15 мин, добавить огурцы, чеснок и зелень, готовить еще 10 мин, влить уксус и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 10 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из лука

### *Рецепт 1*

Помидоры – 3 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Растительное масло – 200 мл
Зелень петрушки – 100 г
Зелень укропа – 100 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Нашинковать лук. Измельчить зелень укропа и петрушки. Соединить томатное пюре, лук и зелень, заправить растительным маслом, всыпать сахар, посолить, поперчить, перемешать и варить на слабом огне 20 мин. За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 2*

Репчатый лук – 2 кг
Помидоры – 800 г
Растительное масло – 100 мл
Зелень укропа, молотый красный, черный и душистый перец, соль по вкусу

Измельчить зелень укропа. Нашинковать 1 кг лука и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета.

Бланшировать оставшийся лук и откинуть на дуршлаг. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито, соединить с луком и зеленью, посолить, поперчить, перемешать и готовить 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Лук-шалот – 3 кг
Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 400 кг
Вода – 100 мл
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец кусочками, помидоры – ломтиками, соединить с луком-шалотом, влить воду и готовить под крышкой 15 мин, потом посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Лук-шалот – 3 кг
Томатное пюре – 2,5 кг
Сахар – 120 г
Соль – 70 г
Зелень петрушку и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Томатное пюре посолить, поперчить, всыпать сахар и варить 5 мин.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Бланшировать лук-шалот 2–3 мин, добавить зелень, залить томатным пюре, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Репчатый лук (выборок) – 3 кг
Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на среднем огне. Бланшировать лук 3–5 мин, остудить в холодной воде, разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из брокколи

### *Рецепт 1*

Брокколи – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 350 мл
Чеснок – 100 г
Молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Разобрать капусту на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок. Разрезать помидоры на несколько частей. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, добавить помидоры и чеснок, посолить,

поперчить, соединить с брокколи, довести до кипения и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения

## *Рецепт 2*

Брокколи – 1 кг
Томатный сок – 1 л
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
9%-ный уксус – 500 мл
Чеснок – 300 г
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить чеснок, морковь, сладкий и острый перец через мясорубку, влить томатный сок и уксус, посолить и варить 15 мин.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по банкам, залить кипящим соусом, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Томатный сок – 2,5 л
Брокколи – 2 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Морковь – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Сахар – 150 г
9%-ный уксус – 100 мл
Чеснок – 100 г
Соль – 70 г
Молотый красный и черный перец по вкусу

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Нарезать сладкий перец, морковь и чеснок небольшими кусочками, соединить с томатным соком, растительным маслом, сахаром и уксусом, посолить, поперчить, перемешать, варить 20 мин и добавить капусту. Затем разложить по полулитровым

банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 4*

Брокколи – 2 кг
Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 300 г
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 100 г
9%-ный уксус – 100 мл
Зелень петрушки, сахар, майоран, перец чили, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки. Нарезать лук кубиками. Пропустить помидоры, морковь, чеснок, сладкий и острый перец через мясорубку.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить капусту, через 15 мин – овощное пюре, майоран, зелень и сахар, посолить, влить уксус, перемешать и готовить 30 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Брокколи – 2 кг
Помидоры – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 100 мл
9%-ный уксус – 50 мл
Репчатый лук, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Пропустить через мясорубку помидоры, лук, сладкий перец и чеснок, довести до кипения, добавить капусту, растительное масло, сахар, посолить, поперчить и варить 30 мин.

За 5 мин до готовности влить уксус и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Брокколи – 3 кг
Томатный сок – 1 л
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 600 г
9%-ный уксус – 100 мл
Растительное масло – 190 мл
Сахар – 50 г
Чеснок – 50 г
Соль – 20 г
Перец чили по вкусу

Нарезать чеснок, сладкий и острый перец небольшими кусочками. Натереть морковь на терке.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Пассеровать чеснок в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и томатный сок, через 10 мин – капусту, сладкий и острый перец, всыпать сахар и соль, тушить 20 мин, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Брокколи – 3,5 кг
Томатный сок – 2,5 л
Сладкий перец – 2 кг
Морковь – 800 г
Репчатый лук – 150 г
Корень сельдерея – 100 г
Сахар – 100 г
Соль – 100 г
9%-ный уксус – 100 мл
Растительное масло – 50 мл
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный

перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками, лук – кольцами. Натереть морковь и корень сельдерея на терке. Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, корень сельдерея, сладкий перец и томатный сок, варить 15 мин, ввести капусту, сахар, посолить, поперчить и тушить 20 мин. После этого влить уксус, всыпать зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Брокколи – 2 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 500 г

Сладкий перец – 500 г

Растительное масло – 150 мл

Перец чили, соль по вкусу

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Нарезать сладкий перец полосками.

Измельчить перец чили. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле, добавить капусту, помидоры, сладкий и острый перец, тушить 35 мин, посолить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Брокколи – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на небольшом огне под крышкой.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Затем разложить по полулитровым банкам, залить томатным

соусом, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Брокколи – 2 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 600 г
Сладкий перец – 600 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 190 мл
Чеснок – 100 г
9%-ный уксус – 100 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Измельчить чеснок. Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, сладкий перец – полосками, соединить, добавить чеснок, растительное масло, томатное пюре и тушить 1 ч. За 10 мин до готовности всыпать сахар, влить уксус, ввести капусту, посолить, поперчить, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Брокколи – 2,5 кг
Помидоры – 1,7 кг
Чеснок – 300 г
Соль – 70 г
Растительное масло – 50 мл
Сахар – 30 г
70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)
Зелень укропа и петрушки, молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить чеснок. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, поперчить, ввести чеснок и дать закипеть.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и

откинуть на дуршлаг.

Затем разложить по полулитровым банкам вперемешку с зеленью петрушки и укропа, влить уксусную кислоту и томатную массу, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Помидоры – 2 кг
Брокколи – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Растительное масло – 150 мл
9%-ный уксус – 100 мл
Зелень петрушки и сельдерей, чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок и зелень петрушки и сельдерея. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, протереть сквозь сито и довести до кипения.

Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Нарезать сладкий перец брусочками, обжарить в растительном масле, добавить томатное пюре и капусту, посолить, поперчить и тушить 20 мин. Потом ввести зелень и чеснок, влить уксус, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Брокколи – 2 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 300 мл
Зелень кинзы, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Измельчить зелень кинзы. Разобрать брокколи на соцветия, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Нашинковать лук, пассеровать до золотистого цвета в

растительном масле, добавить капусту и томатное пюре, посолить, поперчить и тушить 30 мин. За 5 мин до готовности ввести зелень, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из цветной капусты

### *Рецепт 1*

Цветная капуста – 3 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 500 г
Вода – 100 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры ломтиками, лук – кольцами. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить овощи, влить воду, посолить, поперчить и тушить под крышкой 10–15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Цветная капуста – 4 кг
Помидоры – 5 кг
Сахар – 100 г
Соль – 50 г

Пропустить помидоры через мясорубку, варить 30 мин, добавить сахар, соль и перемешать. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Соединить цветную капусту с томатным пюре и томить 15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 3*

Цветная капуста – 2 кг
Помидоры – 1 кг
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 50 г
9%-ный уксус – 70 мл
Соль – 30 г
Зелень петрушки, молотый черный и красный перец по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Нарезать зелень петрушки.

Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Измельчить помидоры с помощью блендера, кипятить 5 мин и протереть сквозь сито.

Нагреть растительное масло, добавить томатное пюре, сахар, соль, чеснок, цветную капусту и уксус, поперчить и варить 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Цветная капуста – 1,5 кг
Помидоры – 1,2 кг
Репчатый лук – 300 г
Зелень петрушки и укропа, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Нашинковать лук и зелень петрушки и укропа. Нарезать помидоры ломтиками.

Соединить цветную капусту, помидоры, лук и зелень, тушить 10–15 мин, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Цветная капуста – 3 кг
Помидоры – 2 кг
Репчатый лук – 1,5 кг

Сахар, зелень сельдерея, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить зелень сельдерея.

Мелко нарезать помидоры и лук, томить под крышкой до мягкости, готовить при открытой крышке еще 30–40 мин, добавить цветную капусту, зелень и сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Помидоры – 3 кг
Цветная капуста – 1,5 кг
Чеснок – 100 г
Соль – 30 г

Сахар, зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить чеснок и зелень петрушки и укропа. Нарезать помидоры небольшими ломтиками. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Варить 1,5 кг помидоров 15 мин, соединить с цветной капустой, чесноком и оставшимися помидорами, добавить зелень, сахар, посолить, поперчить, перемешать и готовить 20 мин на слабом огне. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Томатный сок – 3 л
Цветная капуста – 1,3 кг
Сладкий перец – 1,3 кг
Морковь – 500 г
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 100 г
Соль – 70 г

Зелень укропа – 50 г
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Перец чили по вкусу

Пропустить перец чили и чеснок через мясорубку. Нарезать сладкий перец кубиками. Натереть морковь на терке.

Измельчить зелень укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить чеснок, цветную капусту, морковь, зелень, сладкий и острый перец, залить томатным соком, всыпать сахар и соль, влить растительное масло и кипятить 30 мин. За 5 мин до готовности ввести уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Цветная капуста – 1,5 кг
Репчатый лук – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Морковь – 500 г
Вода – 800 мл
Томатное пюре – 700 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 100 мл
Сахар, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Нарезать сладкий перец полосками, морковь – соломкой, лук – кольцами и добавить к цветной капусте.

Соединить томатное пюре, растительное масло, воду, сахар и уксус, посолить, поперчить и довести до кипения. Залить соусом овощи, перемешать и держать на небольшом огне 40 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Цветная капуста – 1,5 кг
Сладкий перец – 1,5 кг

Репчатый лук – 1 кг

Растительное масло – 200 мл

Томатная паста, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками и обжаривать в 100 мл растительного масла 10 мин.

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, соединить со сладким перцем и цветной капустой, добавить томатную пасту, посолить, поперчить, перемешать и готовить 20 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 25 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Цветная капуста – 1,5 кг

Сладкий перец – 1,5 кг

Томатный сок – 2 л

Лук-шалот – 1 кг

Растительное масло – 190 мл

Сахар – 130 г

6%-ный уксус – 80 мл

Соль – 50 г

Гвоздика, черный перец горошком, молотые кориандр и красный перец по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить томатный сок с солью, сахаром, растительным маслом, черным перцем горошком, кориандром, гвоздикой и молотым красным перцем, варить 3 мин, добавить лук-шалот, цветную капусту и сладкий перец, влить уксус, перемешать и кипятить 30 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 11*

Цветная капуста – 3 кг

Томатный сок – 3 л

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, откинуть на дуршлаг и разложить по банкам.

Довести томатный сок до кипения на небольшом огне, залить им цветную капусту, стерилизовать (полулитровые банки – 35 мин, литровые – 40 мин), закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 12*

Цветная капуста – 3 кг
Томатный сок – 3 л
Морковь – 1,5 кг
Сладкий перец – 1 кг
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 100 г
Сахар – 100 г
Соль – 60 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень петрушки и укропа, перец чили по вкусу

Пропустить чеснок и перец чили через мясорубку. Нарезать сладкий перец кольцами, морковь – соломкой.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить цветную капусту, сладкий и острый перец, морковь, чеснок и зелень, всыпать сахар и соль, влить растительное масло и томатный сок и варить 30 мин. За 5 мин до готовности добавить уксусную кислоту, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 13*

Цветная капуста – 1,5 кг
Помидоры – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Корень сельдерея – 300 г
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 100 мл

6%-ный уксус – 100 мл

Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать сладкий перец, помидоры и корень сельдерея небольшими кусочками, соединить с растительным маслом, чесноком и цветной капустой, всыпать сахар, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 14*

Томатный сок – 3 л

Цветная капуста – 1,5 кг

Морковь – 300 г

Растительное масло – 190 мл

Корень петрушки – 50 г

Чеснок – 50 г

Сахар – 50 г

Соль – 50 г

70 %-ная уксусная кислота – 20 мл

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Натереть морковь и корень петрушки на терке. Измельчить чеснок и зелень петрушки и укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить томатный сок с сахаром и растительным маслом, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить цветную капусту, морковь, корень петрушки, чеснок и зелень, варить 15 мин. За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 15*

Помидоры – 3 кг

Цветная капуста – 2 кг

Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 250 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Зелень петрушки и укропа, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку. Нарезать сладкий перец и лук одинаковыми кусочками.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить томатное пюре, сладкий перец, цветную капусту, лук и зелень, добавить сахар, посолить, поперчить и кипятить 30 мин. За 3 мин до готовности влить масло, уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 16*

Помидоры – 2 кг
Цветная капуста – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 250 мл
Чеснок – 200 г
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Сахар, зелень петрушки, молотый красный и душистый перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Нарезать помидоры, сладкий перец и морковь кусочками одинакового размера.

Измельчить чеснок и зелень петрушки. Соединить растительное масло, помидоры, сладкий перец, цветную капусту и зелень, добавить сахар, посолить, поперчить и кипятить 30 мин. За 3 мин до готовности влить уксусную кислоту, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 17*

Цветная капуста – 1,5 кг
Спелые помидоры – 1,2 кг
Зеленые помидоры – 1,2 кг
6%-ный уксус – 250 мл
Чеснок – 200 г
Растительное масло – 200 мл
Зелень петрушки – 100 г
Зелень сельдерея – 100 г
Сахар, перец чили, соль по вкусу

Нарезать зеленые помидоры ломтиками. Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Пропустить спелые помидоры, перец чили и чеснок через мясорубку, добавить сахар, соль, уксус и растительное масло, довести до кипения, ввести зеленые помидоры, цветную капусту и зелень, перемешать и варить 15 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 18*

Помидоры – 3 кг
Цветная капуста – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Гвоздика, майоран, черный перец горошком, соль по вкусу

Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить вдвое.

Нарезать сладкий перец полосками. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить томатное пюре со сладким перцем и цветной капустой, добавить гвоздику, майоран и черный перец горошком, посолить, перемешать и варить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 19*

Цветная капуста – 2,5 кг

Помидоры – 800 г

Томатное пюре – 800 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить зелень петрушки и укропа.

Томатное пюре довести до кипения, посолить и поперчить.

Нарезать помидоры ломтиками, соединить с цветной капустой и зеленью, залить томатным пюре и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 40 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 20*

Помидоры – 2 кг

Цветная капуста – 1,3 кг

Репчатый лук – 600 г

Растительное масло – 100 мл

Сахар – 30 г

Соль – 25 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нашинковать лук и пассеровать в растительном масле до золотистого цвета.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, уварить вдвое, посолить, поперчить, всыпать сахар, добавить цветную капусту, лук и зелень, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 21*

Цветная капуста – 2 кг

Томатный сок – 1,5 л

Растительное масло – 200 мл

6%-ный уксус – 100 мл

Соль – 50 г

Чеснок – 50 г

Сахар, лавровый лист, молотый кориандр, перец чили по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок и перец чили. Соединить томатный сок с растительным маслом, уксусом, сахаром и солью, довести до кипения, добавить лавровый лист, чеснок, кориандр, перец чили и цветную капусту, перемешать и дать еще раз закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 22*

Цветная капуста – 2 кг

Сладкий перец – 1 кг

Вода – 3 л

Томатная паста – 1,5 кг

Сахар – 150 г

Соль – 90 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить зелень петрушки и укропа.

Нарезать сладкий перец полосками. Соединить воду и томатную пасту, всыпать сахар, посолить, поперчить, добавить цветную капусту, сладкий перец и зелень, перемешать и варить 10 мин. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 23*

Помидоры – 3,5 кг

Цветная капуста – 3 кг

Сладкий перец – 2 кг

Соль – 150 г

Растительное масло – 100 мл

Чеснок – 100 г

Сахар – 70 г

70 %-ная уксусная кислота (из расчета 10 мл на 1 полулитровую банку)

Зонтики укропа, перец чили, молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить чеснок и перец чили. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с растительным маслом и сахаром, варить 15 мин, посолить, поперчить, добавить чеснок, перец чили и довести до кипения. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать сладкий перец полосками, бланшировать 4 мин, соединить с цветной капустой, разложить по банкам вперемешку с зонтиками укропа, влить уксусную кислоту и томатную массу, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 24*

Цветная капуста – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на небольшом огне.

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Затем разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 25*

Помидоры – 3 кг

Цветная капуста – 1,5 кг

Сладкий перец – 500 г

9%-ный уксус – 150 мл

Чеснок – 150 г

Зелень укропа, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу

Разрезать сладкий перец и крупные помидоры (мелкие оставить целыми) на несколько частей.

Нашинковать чеснок и зелень укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной

воде и откинуть на дуршлаг.

Соединить цветную капусту, помидоры, сладкий перец, зелень и чеснок, добавить перец горошком, посолить, влить уксус и перемешать. Затем плотно заполнить овощной массой полулитровые банки, стерилизовать 35 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 26*

Цветная капуста – 2 кг
Помидоры – 1,5 кг
Морковь – 1 кг
9%-ный уксус – 150 мл
Зелень петрушки и укропа, сахар, кориандр, паприка, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дур шлаг. Нарезать морковь брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Пропустить помидоры через мясорубку, варить 15 мин, добавить паприку, кориандр, сахар, измельченную зелень укропа и петрушки, посолить, поперчить и дать закипеть. Цветную капусту и морковь разложить по полулитровым банкам, залить томатной массой, ввести уксус, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 27*

Цветная капуста – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Зеленые помидоры – 1 кг
Спелые помидоры – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Томатный соус – 350 г
Растительное масло – 100 мл
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Сахар, зелень укропа и петрушки, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить

зелень петрушки и укропа.

Нарезать сладкий перец, лук, спелые и зеленые помидоры небольшими кусочками, добавить цветную капусту, зелень, сахар, растительное масло и томатный соус, посолить, поперчить и оставить на 10 ч. Затем тушить 40 мин, за 5 мин до готовности влить уксусную кислоту, перемешать, разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из кабачков

### *Рецепт 1*

Кабачки – 3 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 190 мл
Сахар – 180 г
Чеснок – 150 г
Соль – 90 г

Соединить растительное масло, сахар, соль, уксус и измельченный чеснок.

Натереть морковь и кабачки на крупной терке. Нашинковать лук, соединить с кабачками и морковью, залить заправкой, перемешать и оставить на 2 ч.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Кабачки – 1 кг
Помидоры – 800 г
Сладкий перец – 800 г
Репчатый лук – 800 г
Яблоки – 800 г
Растительное масло – 250 мл
Чеснок – 100 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, чеснок – пластинками,

помидоры и яблоки – ломтиками, лук и сладкий перец – кольцами.

Выложить в казан в такой же последовательности, влить растительное масло, посолить, поперчить и тушить 45 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Кабачки – 5,5 кг
Помидоры – 2,5 кг
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 200 г
Сахар – 100 г
Соль – 100 г
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки полосками, лук – кольцами. Измельчить зелень петрушки и укропа. Помидоры пропустить через мясорубку. Обжарить кабачки в большей части растительного масла.

Пассеровать лук в оставшемся масле до золотистого цвета, ввести томатное пюре, дать закипеть, добавить кабачки и сахар, посолить, поперчить, тушить 20 мин, всыпать зелень, перемешать и готовить еще 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Зеленые помидоры – 4 кг
Кабачки – 3,5 кг
Репчатый лук – 2,5 кг
9%-ный уксус – 100 мл
Сахар, зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Бланшировать кабачки 5 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и нарезать полосками.

Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Нарезать лук кольцами, помидоры – ломтиками, соединить с зеленью, посолить, поперчить, всыпать сахар, добавить кабачки, влить

уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 5*

Кабачки – 3 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Томатное пюре – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Соль – 50 г
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать кабачки полосками и обжарить в 250 мл растительного масла.

Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле, соединить с кабачками и зеленью, добавить томатное пюре, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 6*

Кабачки – 3 кг
Томатный соус – 1,5 кг

Довести томатный соус до кипения на небольшом огне под крышкой.

Разрезать кабачки на 2 части (мелкие оставить целыми), бланшировать 3–5 мин, остудить в холодной воде, разложить по полулитровым банкам, залить томатным соусом, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 7*

Кабачки – 2,5 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 250 г

Стручковая фасоль – 250 г
Томатный сок – 250 мл
Растительное масло – 200 мл
9%-ный уксус – 200 мл
Чеснок – 150 г

Зелень укропа и петрушки, майоран, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок и зелень укропа и петрушки. Некрупно нарубить фасоль, бланшировать 2–3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой. Пассеровать лук в 100 мл растительного масла до золотистого цвета, добавить морковь, через 5–10 мин – фасоль, кабачки и томатный сок, еще через 10 мин влить уксус, посолить, поперчить, ввести чеснок, майоран, зелень и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, залить оставшимся растительным маслом, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Кабачки – 3 кг
Помидоры – 1,5 кг

Зелень петрушки и кинзы, кориандр, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и разложить по полулитровым банкам.

Измельчить зелень петрушки и кинзы. Пропустить помидоры через мясорубку, варить 15 мин, добавить кориандр, сахар и зелень, посолить, поперчить и довести до кипения. Залить томатной массой кабачки, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Кабачки – 4 кг
Помидоры – 2 кг

Репчатый лук – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Морковь – 1 кг
Растительное масло – 400 мл
Чеснок – 300 г
6%-ный уксус – 200 мл
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками и обжарить с обеих сторон в 200 мл растительного масла.

Пропустить помидоры через мясорубку, всыпать сахар, соль и довести до кипения.

Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой, сладкий перец – полосками, соединить с измельченным чесноком, влить оставшееся растительное масло, томатное пюре и тушить 1 ч.

За 20 мин до готовности добавить кабачки и уксус, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Помидоры – 1,5 кг
Кабачки – 750 г
Сладкий перец – 750 г
Морковь – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Баклажаны – 500 г
Растительное масло – 200 мл
9%-ный уксус – 50 мл
Сахар, чеснок, перец чили, соль по вкусу

Нарезать баклажаны и кабачки кружочками и обжарить с обеих сторон в 100 мл растительного масла.

Натереть морковь на крупной терке. Нарезать лук и сладкий перец кольцами. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, всыпать сахар и довести до кипения.

Измельчить чеснок и перец чили.

Пассеровать лук в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и сладкий перец, через 20 мин – томатное пюре, чеснок и перец чили.

После закипания ввести баклажаны и кабачки, посолить, влить уксус, перемешать и готовить еще 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из грибов

### *Рецепт 1*

Грибы – 2 кг
Томатное пюре – 1,5 кг
Растительное масло – 150 мл
70 %-ная уксусная кислота – 20 мл
Сахар, лавровый лист, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Держать грибы с растительным маслом на слабом огне до выделения сока.

Нагреть томатное пюре, всыпать сахар, посолить, поперчить, соединить с грибами, добавить лавровый лист, довести до кипения, влить уксусную кислоту и перемешать. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 1,5 ч, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Грибы – 5 кг
Морковь – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Стручковая фасоль – 500 г
Томатный сок – 500 мл
Растительное масло – 450 мл
9%-ный уксус – 400 мл
Чеснок – 300 г
Зелень укропа и петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Некрупно нарубить фасоль, бланшировать 2 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук и морковь маленькими кубиками. Нашинковать чеснок и зелень укропа и петрушки. Пассеровать лук в растительном масле (100 мл) до золотистого цвета, добавить морковь, через 5–10 мин – фасоль, грибы и томатный сок, еще через 10 мин влить уксус, посолить, поперчить, ввести чеснок, зелень и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым

банкам, залить оставшимся растительным маслом, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## Лечо из моркови

### *Рецепт 1*

Морковь – 3,5 кг
Репчатый лук – 500 г
6%-ный уксус – 200 мл
Растительное масло – 190 мл
Чеснок – 150 г
Соль – 90 г
Сахар, молотый красный и черный перец по вкусу

Измельчить чеснок и соединить с растительным маслом, сахаром и уксусом, посолить и поперчить.

Натереть морковь на терке. Нашинковать лук, соединить с морковью, залить масляной заправкой, перемешать и оставить на 2 ч.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

### *Рецепт 2*

Морковь – 2 кг
Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 1,5 кг
Репчатый лук – 1,5 кг
Яблоки – 800 г
Растительное масло – 300 мл
Чеснок – 100 г
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь соломкой, чеснок – пластинками, помидоры и яблоки – ломтиками, лук и сладкий перец – кольцами.

Выложить в казан в такой же последовательности, влить растительное масло, посолить, поперчить и тушить 45 мин. Затем заполнить овощной массой банки, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 3*

Морковь – 5,5 кг
Томатный сок – 2,5 л
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 200 г
Сахар – 100 г
Соль – 100 г
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать морковь брусочками, лук – кольцами. Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Обжарить морковь в большей части растительного масла.

Пассеровать лук в оставшемся масле до золотистого цвета, влить томатный сок, довести до кипения, добавить морковь, сахар, посолить, поперчить, тушить 20 мин, всыпать зелень, перемешать и готовить еще 15 мин. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 4*

Помидоры – 4 кг
Морковь – 3,5 кг
Репчатый лук – 2,5 кг
9%-ный уксус – 100 мл
Сахар, зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать лук кольцами, помидоры – ломтиками, соединить с зеленью, посолить, поперчить, всыпать сахар, тушить 15 мин, добавить морковь, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 20 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 5*

Морковь – 3 кг

Репчатый лук – 1,5 кг

Томатное пюре – 500 г

Растительное масло – 500 мл

Зелень петрушки и сельдерея, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь брусочками и обжарить в 300 мл растительного масла.

Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле, соединить с морковью и зеленью, добавить томатное пюре, сахар, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

Затем разложить по полулитровым банкам, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 6*

Морковь – 3 кг

Томатный соус – 1,5 кг

Нарезать морковь брусочками, бланшировать 5 мин, остудить в холодной воде и разложить по полулитровым банкам.

Довести томатный соус до кипения, залить им морковь, стерилизовать 45 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 7*

Морковь – 2,7 кг

Репчатый лук – 500 г

Стручковая фасоль – 250 г

Томатный сок – 250 мл

Растительное масло – 200 мл

9%-ный уксус – 200 мл

Чеснок – 150 г

Зелень укропа и петрушки, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь брусочками, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок и зелень укропа и петрушки. Некрупно нарубить фасоль, бланшировать 2–3 мин, остудить в холодной

воде и откинуть на дуршлаг.

Нарезать лук кольцами, пассеровать в 100 мл растительного масла до золотистого цвета, добавить морковь, через 5–10 мин – фасоль и томатный сок, еще через 10 мин влить уксус, посолить, поперчить, ввести чеснок, зелень и дать закипеть. Затем разложить по полулитровым банкам, залить оставшимся растительным маслом, стерилизовать 15 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 8*

Морковь – 3 кг

Помидоры – 1,5 кг

Зелень кинзы, кориандр, сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать морковь брусочками, бланшировать 3 мин, остудить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и разложить по полулитровым банкам.

Измельчить зелень кинзы. Пропустить помидоры через мясорубку, варить 15 мин, добавить кориандр, сахар и зелень, посолить, поперчить и довести до кипения. Залить томатным пюре морковь, стерилизовать 30 мин, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 9*

Морковь – 2,5 кг

Помидоры – 1 кг

Репчатый лук – 500 г

Сладкий перец – 500 г

Растительное масло – 200 мл

Чеснок – 300 г

6%-ный уксус – 100 мл

Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку, всыпать сахар, соль и довести до кипения.

Измельчить чеснок. Нарезать лук кольцами, морковь – брусочками, сладкий перец – полосками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить сладкий перец, чеснок и томатное пюре, тушить 1 ч. За

20 мин до готовности ввести морковь, влить уксус, посолить, поперчить, перемешать и дать закипеть. Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

## *Рецепт 10*

Помидоры – 1,5 кг
Морковь – 1,5 кг
Сладкий перец – 750 г
Репчатый лук – 500 г
Баклажаны – 500 г
Растительное масло – 200 мл
9%-ный уксус – 50 мл
Перец чили, чеснок, сахар, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками и обжарить с обеих сторон в 100 мл растительного масла.

Нарезать лук и сладкий перец кольцами, морковь – брусочками.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, всыпать сахар и довести до кипения.

Измельчить чеснок и перец чили. Пассеровать лук в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь и сладкий перец, через 20 мин – томатное пюре, чеснок и перец чили. После закипания ввести баклажаны, посолить, влить уксус, перемешать и готовить еще 15 мин.

Затем разложить по банкам, закатать и поставить вверх дном для охлаждения.

# Овощные закуски и соусы на каждый день

В сезон, когда на собственном участке поспевают разнообразные овощи или рынки демонстрируют изобилие овощной продукции, наступает время запастись витаминами. Поэтому овощные блюда становятся как никогда актуальными, а количество рецептов буквально не поддается счету. Более того, каждая хозяйка может экспериментировать и создавать собственные варианты.

# Овощные закуски

## Закуски из баклажанов

### *Рецепт 1*

Баклажаны – 2 кг
Сладкий перец – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Растительное масло – 150 мл
70 %-ная уксусная кислота – 10 мл
Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец соломкой, лук – кольцами, соединить с зеленью, солью и уксусной кислотой, перемешать и оставить на 2 ч. Нарезать баклажаны кружочками, посолить, поперчить, оставить на 30 мин, отжать, обжарить в растительном масле с обеих сторон и выложить в емкость, перекладывая острой заправкой.

### *Рецепт 2*

Баклажаны – 400 г
Сладкий перец – 150 г
Кабачки – 150 г
Растительное масло – 150 мл
Чеснок – 50 г
Зелень петрушки – 50 г
Сахар, 6 %-ный уксус, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок и зелень петрушки. Нарезать баклажаны, сладкий перец и кабачки длинными ломтиками, посолить и оставить на 30 мин, затем по отдельности обжарить в растительном масле (70 мл).

Приготовить заправку из оставшегося растительного масла, уксуса, сахара, соли, черного и красного перца.

Выложить баклажаны, сладкий перец и кабачки слоями, пересыпая чесноком и зеленью, и полить заправкой.

## *Рецепт 3*

Баклажаны – 2 кг
Сладкий перец – 1,2 кг
Растительное масло – 200 мл
Чеснок – 100 г
5%-ный уксус – 100 мл
Перец чили – 50 г
Соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками, залить сильносоленой водой, оставить на 2 ч, отжать и обжарить с обеих сторон в растительном масле.

Пропустить сладкий и острый перец вместе с чесноком через мясорубку, влить уксус, посолить и перемешать.

Обмакивать баклажаны в полученный соус и выкладывать в емкость, а затем залить оставшимся от жарки растительным маслом.

## *Рецепт 4*

Баклажаны – 2 кг
Помидоры – 800 г
Морковь – 400 г
Растительное масло – 400 мл
Репчатый лук – 100 г
Сахар – 60 г
Соль – 40 г
Корень петрушки – 30 г
Корень сельдерея – 30 г
Пшеничная мука – 20 г
Зелень петрушки, молотый черный и душистый перец по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками и обжарить в большей части растительного масла с обеих сторон.

Натереть морковь и корни петрушки и сельдерея на терке.

Измельчить зелень петрушки. Нашинковать лук, пассеровать в оставшемся растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, коренья и зелень.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, всыпать муку, сахар и соль, поперчить, варить 5 мин, соединить с баклажанами и обжаренными овощами и довести до кипения.

## *Рецепт 5*

Баклажаны – 1 кг
Помидоры – 700 г
Стебли сельдерея – 300 г
Растительное масло – 50 мл
Сахар, паприка, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Запечь баклажаны в духовке, очистить и нарезать ломтиками. Нарезать стебли сельдерея колечками и обжарить в растительном масле.

Пропустить помидоры через мясорубку, уварить вдвое, добавить сахар, паприку, поперчить, посолить и довести до кипения.

Соединить баклажаны с сельдереем и выложить слоями в глубокую емкость, поливая каждый из них томатным соусом.

## *Рецепт 6*

Баклажаны – 1 кг
Помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 300 г
Растительное масло – 200 мл
Морковь – 200 г
Сладкий перец – 200 г
Яблочный уксус – 50 мл
Сахар, зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и душистый перец, соль по вкусу

Запечь баклажаны и сладкий перец в духовке, очистить и нарезать небольшими кусочками.

Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Измельчить зелень петрушки и сельдерея. Нарезать лук кольцами, морковь – соломкой. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, соединить с морковью, жарить 10 мин, затем ввести томатное пюре, баклажаны и сладкий перец, тушить 10 мин, добавить сахар, зелень, уксус, посолить, поперчить и держать на небольшом огне еще 10 мин.

## *Рецепт 7*

Баклажаны – 500 г
Сладкий перец – 500 г
Репчатый лук – 500 г
Помидоры – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 50 г
Зелень петрушки и кинзы, молотый красный, черный и душистый перец, соль по вкусу

Запечь баклажаны и сладкий перец в духовке и крупно нарезать. Разрезать луковицы на 4 части и обжарить в растительном масле. Припустить помидоры и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок и зелень петрушки и кинзы.

Соединить лук, баклажаны, сладкий перец и помидоры, тушить 10 мин, добавить чеснок и зелень, поперчить, посолить и перемешать.

## *Рецепт 8*

Баклажаны – 200 г
Картофель – 200 г
Томатное пюре – 200 г
Сладкий перец – 100 г
Цукини – 100 г
Сыр твердых сортов – 100 г
Чеснок – 20 г
Растительное масло – 100 мл
Лавровый лист, тимьян, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать картофель, баклажаны, сладкий перец и цукини крупными кусочками, выложить в форму, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тимьяном, поперчить, посолить, добавить измельченный чеснок и лавровый лист, залить томатным пюре и запекать в духовке 50 мин. За 10 мин до готовности посыпать предварительно натертым на крупной терке сыром.

## *Рецепт 9*

Баклажаны – 200 г
Растительное масло – 200 мл

Вода – 200 мл
Кабачки – 100 г
Помидоры – 200 г
Сладкий перец – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Пшеничная мука – 20 г
Зелень петрушки и сельдерея, молотый черный перец, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и измельчить. Крупно нарубить баклажаны и кабачки.

Нарезать лук кольцами, сладкий перец – полосками. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить помидоры, через 10 мин ввести баклажаны, кабачки и сладкий перец.

Развести муку в воде, влить в овощную смесь, посолить, поперчить, тушить 30–35 мин и посыпать нашинкованной зеленью петрушки и сельдерея.

***Рецепт 10***

Баклажаны – 300 г
Помидоры – 200 г
Сметана – 150 г
Растительное масло – 150 мл
Репчатый лук – 100 г
Репа – 100 г
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны и репу брусочками, лук – кольцами.

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и измельчить.

Нашинковать зелень сельдерея и петрушки. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить репу, баклажаны и помидоры, через 10 мин влить немного воды, посолить, поперчить, перемешать и тушить 20–25 мин. Затем полить сметаной, томить под крышкой до готовности и посыпать зеленью.

## Закуски из сладкого перца

## *Рецепт 1*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 2,5 кг
Репчатый лук – 1 кг
Растительное масло – 250 мл
Зелень укропа – 100 г
Сахар, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими кусочками и обжарить в 150 мл растительного масла.

Нашинковать лук и пассеровать в оставшемся масле до золотистого цвета.

Измельчить зелень укропа. Припустить помидоры, протереть сквозь сито, уварить вдвое, добавить сахар, посолить, поперчить, довести до кипения, соединить со сладким перцем и луком, перемешать и посыпать зеленью.

## *Рецепт 2*

Сладкий перец – 2,5 кг
Помидоры – 1,2 кг
Чеснок – 150 г
Растительное масло – 150 мл
Зелень петрушки и кинзы, сахар, перец чили, 9 %-ный уксус, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Разрезать сладкий перец на 4 части. Измельчить чеснок, перец чили и зелень кинзы и петрушки.

Нарезать помидоры ломтиками, соединить с перцем чили, чесноком и зеленью, добавить сахар, влить уксус, посолить, поперчить и довести до кипения. Затем ввести сладкий перец, растительное масло, перемешать и варить еще 10 мин.

## *Рецепт 3*

Сладкий перец – 500 г
Томатный соус – 500 г
Консервированная белая фасоль – 400 г
Растительное масло – 30 мл
Лимонный сок – 10 мл
Зелень петрушки и укропа, чеснок, молотый красный и

черный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок и зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец полосками, обжарить в растительном масле, влить лимонный сок и томатный соус, добавить фасоль, зелень и чеснок, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

## *Рецепт 4*

Сладкий перец – 1 кг
Сливы – 400 г
Репчатый лук – 150 г
Чеснок – 100 г
Вода – 50 мл

Растительное масло, лимонный сок, сахар, перец чили, соль по вкусу

Сливы очистить от косточек и измельчить с помощью блендера вместе с чесноком и перцем чили.

Нарезать сладкий перец и лук небольшими кусочками. Соединить растительное масло, лимонный сок, сахар, соль и воду, дать закипеть, добавить сладкий перец и лук. Через 15 мин ввести сливовую массу, перемешать и варить еще 15 мин.

## *Рецепт 5*

Сладкий перец – 200 г
Кабачки – 200 г
Грибы – 200 г
Помидоры – 200 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Морковь – 50 г

Зелень петрушки и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец, кабачки, грибы, лук, помидоры и морковь кусочками одинакового размера.

Грибы отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, по очереди добавить кабачки, грибы, морковь, сладкий перец и помидоры, тушить 15 мин. Затем посолить, поперчить, всыпать

зелень, перемешать и довес ти до кипения.

### *Рецепт 6*

Сладкий перец – 200 г
Помидоры – 200 г
Морковь – 100 г
Баклажаны – 100 г
Цветная капуста – 100 г
Лук-порей – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Зелень петрушки и сельдерея, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать сладкий перец, морковь, баклажаны и лук-порей. Измельчить помидоры с помощью блендера.

Нашинковать зелень петрушки и сельдерея. Разобрать цветную капусту на соцветия. Пассеровать лук-порей в растительном масле, добавить морковь, баклажаны, сладкий перец и цветную капусту, ввести томатное пюре, всыпать зелень, посолить, поперчить и тушить 25–30 мин.

### *Рецепт 7*

Сладкий перец – 400 г
Картофель – 300 г
Растительное масло – 200 мл
Репчатый лук – 100 г
Помидоры – 100 г
Морковь – 50 г
Зеленый лук, зелень укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать картофель и морковь брусочками, сладкий перец – полосками, репчатый лук – кольцами, помидоры – кружочками.

Измельчить зеленый лук и зелень укропа. Пассеровать репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета, через каждые 10 мин добавлять морковь, картофель, сладкий перец и помидоры, влить немного воды, посолить, поперчить и тушить до готовности, после чего посыпать зеленью.

### *Рецепт 8*

Сладкий перец – 500 г
Растительное масло – 50 мл
Чеснок – 20 г
Зелень петрушки, маслины, каперсы, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец полосками. Нашинковать зелень петрушки. Измельчить чеснок, пассеровать в растительном масле 1 мин, добавить сладкий перец, посолить, поперчить и томить под крышкой 35 мин.

Затем соединить с маслинами, каперсами и посыпать зеленью.

## Закуски из кабачков

### *Рецепт 1*

Кабачки – 1 кг
Растительное масло – 200 мл
Сладкий перец – 100 г
Чеснок – 50 г
9%-ный уксус – 50 мл
Зелень петрушки и укропа, перец чили, молотый душистый перец, соль по вкусу

Варить кабачки до мягкости и поместить под пресс на 2 ч, затем разрезать на 4 части и обжарить в большей части растительного масла.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить сладкий и острый перец вместе с чесноком через мясорубку, добавить оставшееся растительное масло, уксус и зелень, посолить, поперчить и довести до кипения. Выложить кабачки в салатник слоями, поливая каждый из них приготовленным соусом.

### *Рецепт 2*

Кабачки – 1,5 кг
Помидоры – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Репчатый лук – 300 г
Сладкий перец – 300 г

Томатная паста – 100 г

Чеснок, лавровый лист, зелень базилика, перец чили, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки кружочками, лук – кольцами, сладкий и острый перец – полосками, помидоры – ломтиками.

По отдельности обжарить кабачки, лук, сладкий и острый перец в растительном масле (400 мл).

Измельчить чеснок и зелень базилика. Обжарить в оставшемся масле помидоры, ввести томатную пасту, перемешать и варить 5 мин.

Затем соединить с овощами, добавить чеснок, зелень базилика, лавровый лист, посолить, поперчить и дать закипеть.

## *Рецепт 3*

Помидоры – 300 г

Цукини – 200 г

Охотничьи колбаски – 100 г

Репчатый лук – 100 г

Сладкий перец – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Консервированная кукуруза – 100 г

Молотые кориандр, красный и черный перец, соль по вкусу

Измельчить охотничьи колбаски. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и протереть сквозь сито.

Нарезать цукини, репчатый лук и сладкий перец небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, влить томатное пюре, добавить колбаски, кориандр и кукурузу, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

## *Рецепт 4*

Цукини – 500 г

Сладкий перец – 200 г

Помидоры – 200 г

Сыр твердых сортов – 100 г

Растительное масло – 20 мл

Зелень петрушки и базилика, чеснок, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать сладкий перец и помидоры небольшими кусочками.

Измельчить чеснок и зелень петрушки и базилика. Натереть сыр на крупной терке. Разрезать цукини вдоль пополам, бланшировать 2 мин, выложить в сковороду, сверху распределить слоями сладкий перец, зелень, чеснок, помидоры и сыр, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке 20 мин.

## *Рецепт 5*

Кабачки – 100 г
Картофель – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 100 г
Помидоры – 100 г
Сладкий перец – 100 г
Чеснок – 20 г
Растительное масло – 150 мл
Мускатный орех, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Измельчить чеснок. Разрезать клубни картофеля на несколько частей.

Натереть морковь на терке. Нарезать лук кольцами, сладкий перец – полосками, кабачки – кубиками, помидоры – ломтиками.

Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, картофель, сладкий перец и кабачки, жарить 15 мин, ввести помидоры, всыпать мускатный орех и чеснок, посолить, поперчить и тушить под крышкой 20 мин.

## *Рецепт 6*

Кабачки – 200 г
Растительное масло – 200 мл
Цветная капуста – 100 г
Сладкий перец – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Помидоры – 100 г
Морковь – 100 г
Зелень петрушки и укропа, зира, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть морковь на терке. Измельчить зелень петрушки и

укропа. Разобрать цветную капусту на соцветия. Нарезать кабачки и сладкий перец брусочками, помидоры – кубиками.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, с интервалом в 5–7 мин добавлять морковь, цветную капусту, кабачки и сладкий перец, томить под крышкой 10 мин. Затем посолить, поперчить, ввести помидоры и зиру, посыпать зеленью и тушить до готовности.

## *Рецепт 7*

Цукини – 200 г
Белокочанная капуста – 100 г
Помидоры – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Морковь – 50 г
Вода – 50 мл
Зелень базилика, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть морковь и цукини на терке. Измельчить зелень базилика. Нарезать капусту тонкой соломкой, помидоры – кубиками.

Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле, последовательно с интервалом в 5–10 мин добавить морковь, капусту, цукини и помидоры, посолить, поперчить, посыпать зеленью, влить воду и тушить под крышкой 10–15 мин.

## *Рецепт 8*

Кабачки – 200 г
Помидоры – 200 г
Баклажаны – 100 г
Репчатый лук – 50 г
Зелень петрушки, карри, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать кабачки и баклажаны брусочками, бланшировать 5 мин и откинуть на дуршлаг.

Нашинковать лук и зелень петрушки. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать, соединить с луком, посолить, держать на небольшом огне 15 мин и

измельчить с помощью блендера.

Залить баклажаны и кабачки томатным пюре, посолить, поперчить, добавить карри, зелень и держать на небольшом огне 10–15 мин.

## *Рецепт 9*

Кабачки – 300 г
Картофель – 100 г
Помидоры – 100 г
Сладкий перец – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Бальзамический уксус – 50 мл
Репчатый лук – 50 г
Морковь – 50 г
Чеснок – 20 г
Зелень тимьяна и укропа, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры кружочками. Измельчить чеснок и зелень укропа и тимьяна. Нарезать кабачки, картофель, морковь, сладкий перец и лук кубиками, соединить, сбрызнуть растительным маслом и бальзамическим уксусом, посыпать тимьяном, посолить, поперчить, перемешать и запекать в духовке 30 мин.

Затем разложить сверху помидоры, довести до готовности и посыпать чесноком и укропом.

## *Рецепт 10*

Цукини – 300 г
Стручковая фасоль – 300 г
Растительное масло – 150 мл
Сыр твердых сортов – 100 г
Вода – 30 мл
Чеснок – 20 г
Крахмал – 10 г
Зелень кинзы, перец чили, молотый черный и красный перец, соль по вкусу

Нарезать цукини кружочками, сбрызнуть растительным маслом (50 мл) и запекать в духовке 20 мин.

Отварить фасоль в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

Измельчить чеснок, перец чили и зелень кинзы. Растворить крахмал в воде. Пассеровать чеснок и перец чили в оставшемся растительном масле 2 мин, добавить фасоль и зелень кинзы, посолить, поперчить, перемешать и томить 15 мин. Затем влить воду с крахмалом, соединить с цукини и держать на слабом огне еще 10 мин, после чего посыпать натертым сыром и поместить в духовку на 10 мин.

## Закуски из тыквы

### *Рецепт 1*

Тыква – 300 г
Помидоры – 200 г
Репчатый лук – 100 г
Морковь – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 50 г

Чернослив, тмин, молотый черный и душистый перец, соль по вкусу

Нарезать тыкву, помидоры и лук кубиками. Натереть морковь на терке. Измельчить чеснок и чернослив. Пассеровать лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, тыкву и чеснок, через 10 мин ввести помидоры, еще через 10 мин – чернослив и тмин, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности.

### *Рецепт 2*

Тыква – 300 г
Растительное масло – 170 мл
Кабачки – 100 г
Помидоры – 100 г
Грибы – 100 г
Вода – 100 мл
Репчатый лук – 50 г
Сладкий перец – 50 г
Чеснок – 20 г

Зелень кинзы, гвоздика, лимонная цедра, перец чили, соль по вкусу

Нарезать кабачки и тыкву кубиками, посыпать тертой лимонной цедрой, посолить, сбрызнуть растительным маслом (20 мл) и оставить на 20 мин.

Нашинковать грибы тонкими пластинками.

Измельчить помидоры, чеснок и зелень кинзы. Нарезать лук, сладкий и острый перец кольцами, пассеровать в 100 мл масла, добавить помидоры, гвоздику и тушить под крышкой 10 мин. В 50 мл масла обжарить грибы и чеснок, сверху разложить тыкву, кабачки и половину зелени, посолить, влить воду и тушить 20 мин, после чего залить томатным соусом и посыпать оставшейся кинзой.

### *Рецепт 3*

Тыква – 400 г
Цукини – 200 г
Помидоры – 200 г
Растительное масло – 100 мл
Чеснок – 50 г
Зелень петрушки и базилика, перец чили, соль по вкусу

Нарезать тыкву и цукини брусочками. Измельчить чеснок, перец чили и зелень базилика и петрушки.

Разрезать помидоры пополам (крупные – на 4 части). Обжарить в растительном масле тыкву и цукини, добавить помидоры, чеснок, перец чили и зелень, посолить, перемешать и держать на слабом огне 20–30 мин.

## Закуски из цветной капусты

### *Рецепт 1*

Цветная капуста – 500 г
Помидоры – 200 г
Сладкий перец – 200 г
Растительное масло – 50 мл
Зелень петрушки и укропа, яблочный уксус, чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия, бланшировать 5 мин, остудить в холодной воде и откинуть на дуршлаг. Измельчить помидоры с помощью блендера, влить растительное масло, посолить, поперчить и довести до кипения.

Нашинковать чеснок и зелень петрушки и укропа. Нарезать сладкий перец полосками, соединить с цветной капустой, зеленью, чесноком и томатной массой, влить уксус, перемешать и тушить под крышкой 10 мин.

### *Рецепт 2*

Цветная капуста – 500 г
Помидоры – 200 г
Морковь – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Сладкий перец – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Зеленый лук, чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Натереть морковь на терке. Нарезать репчатый лук и сладкий перец кольцами, помидоры – кружочками.

Разобрать цветную капусту на соцветия. Измельчить зеленый лук и чеснок.

Пассеровать репчатый лук в растительном масле до золотистого цвета, добавить морковь, цветную капусту, сладкий перец и чеснок, обжаривать 10–15 мин. Затем ввести помидоры, посолить, поперчить и тушить под крышкой до готовности, после чего посыпать зеленым луком и перемешать.

### *Рецепт 3*

Цветная капуста – 300 г
Баклажаны – 300 г
Сладкий перец – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Орегано, молотый красный, черный и душистый перец, соль по вкусу

Разобрать цветную капусту на соцветия. Нарезать баклажаны кубиками, сладкий перец – полосками.

Обжарить баклажаны в растительном масле, добавить цветную капусту и сладкий перец, посолить, поперчить, посыпать орегано, перемешать и тушить до готовности.

### *Рецепт 4*

Цветная капуста – 500 г
Морковь – 100 г
Консервированный зеленый горошек – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Зелень кинзы, смесь прованских трав, соль по вкусу

Нарезать морковь тонкими пластинками. Измельчить зелень кинзы. Разобрать цветную капусту на соцветия.

Обжарить морковь в растительном масле, через 10 мин добавить зеленый горошек и цветную капусту, посолить, всыпать прованские травы, держать под крышкой на слабом огне до готовности. Затем снять с плиты, посыпать зеленью и оставить под крышкой на 15 мин.

## Закуски из грибов

### *Рецепт 1*

Белокочанная капуста – 1 кг
Вареные грибы – 500 г
Морковь – 450 г
Репчатый лук – 250 г
Томатное пюре – 50 г
Растительное масло, чеснок, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать грибы соломкой. Измельчить чеснок и зелень укропа и петрушки. Нашинковать капусту, лук и морковь, по отдельности жарить в растительном масле до готовности, соединить с грибами, томатным пюре, чесноком и зеленью, посолить, поперчить и перемешать.

### *Рецепт 2*

Грибы – 500 г
Стручковая фасоль – 400 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Зелень укропа, молотый черный и душистый перец, соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг,

нарубить, обжарить вместе с измельченным луком в растительном масле, добавить фасоль, посолить, поперчить, перемешать и тушить до готовности, а затем посыпать нашинкованной зеленью укропа.

### *Рецепт 3*

Грибы – 500 г
Картофель – 100 г
Морковь – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Стебли сельдерея – 30 г
Сладкий перец – 30 г
Лук-порей – 30 г
Зелень петрушки, зеленый лук, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать грибы ломтиками, картофель и морковь – брусочками, лук-порей – кружочками, сладкий перец – полосками.

Измельчить зеленый лук, стебли сельдерея и зелень петрушки.

Пассеровать лук-порей в растительном масле, добавить морковь, сладкий перец, сельдерей, картофель и грибы, влить немного воды, посолить, поперчить, перемешать, тушить до готовности и посыпать зеленью.

### *Рецепт 4*

Грибы – 500 г
Сметана – 200 г
Картофель – 100 г
Репчатый лук – 100 г
Растительное масло – 100 мл
Вода – 50 мл
Зелень петрушки, молотый черный и душистый перец, соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки. Нарезать грибы и картофель небольшими кубиками. Нашинковать лук, пассеровать в растительном масле до золотистого цвета, соединить с грибами, влить воду, посолить, поперчить и томить под крышкой 25–

30 мин. Затем добавить картофель, через 20 мин – сметану, посыпать зеленью, перемешать и держать на небольшом огне еще 5 мин.

## *Рецепт 5*

Грибы – 500 г
Куриный бульон – 150 мл
Растительное масло – 50 мл
Лук-шалот – 30 г
Чеснок – 30 г
Сливки 40 %-ной жирности – 30 мл
Тимьян, шнитт-лук, молотый черный перец, соль по вкусу

Нарезать грибы небольшими кусочками. Измельчить лук-шалот, чеснок и шнитт-лук.

Обжарить грибы в растительном масле, добавить чеснок и лук-шалот, держать на слабом огне до испарения жидкости, затем влить бульон, через 5 мин ввести сливки, шнитт-лук и тимьян, посолить, поперчить и перемешать.

# Соусы

Домашние соусы (томатный, сливовый и др.) придают любым блюдам необходимую остроту и пикантность.

## Соусы из баклажанов

### *Рецепт 1*

Баклажаны – 2 кг
Чеснок – 300 г
5%-ный уксус – 100 мл
Растительное масло – 50 мл
Соль – 30 г
Сахар – 10 г
Зелень петрушки, укропа и сельдерея, молотый красный и черный перец по вкусу

Запечь баклажаны в духовке, очистить и истолочь. Нарубить зелень петрушки, укропа и сельдерея. Измельчить чеснок. Соединить баклажаны, зелень и чеснок, добавить сахар и соль, влить уксус и растительное масло, поперчить и перемешать.

### *Рецепт 2*

Баклажаны – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Помидоры – 200 г
Чеснок, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Запечь баклажаны и сладкий перец в духовке, очистить и истолочь.

Нарезать помидоры тонкими ломтиками. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Соединить подготовленные ингредиенты, посолить, поперчить и перемешать.

## Соусы из сладкого перца

### *Рецепт 1*

Сладкий перец – 1,6 кг
Помидоры – 400 г
Растительное масло – 200 мл
Соль – 30 г
Сахар – 20 г
Чеснок, перец чили, зелень петрушки и укропа по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить через мясорубку сладкий и острый перец, помидоры и чеснок, влить растительное масло и варить на слабом огне 20 мин. Затем добавить сахар, соль и зелень, перемешать и готовить еще 20 мин.

## *Рецепт 2*

Сладкий перец – 2 кг
Чеснок – 300 г
Перец чили – 100 г
Сахар – 100 г
9%-ный уксус – 80 мл
Соль – 40 г
Зелень укропа и кинзы по вкусу

Измельчить зелень укропа и кинзы. Пропустить через мясорубку чеснок, сладкий и острый перец, соединить с зеленью, всыпать сахар и соль, влить уксус и перемешать.

## *Рецепт 3*

Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 100 г
Чеснок – 100 г
Корень и зелень петрушки, томатный сок, сахар, перец чили, соль по вкусу

Пропустить через мясорубку лук, сладкий и острый перец, чеснок, корень и зелень петрушки, добавить томатный сок, всыпать сахар, посолить, перемешать и довести до кипения.

## *Рецепт 4*

Сладкий перец – 1 кг

Помидоры – 200 г

Чеснок, молотый красный перец, соль по вкусу

Запечь сладкий перец в духовке, очистить от кожицы и истолочь. Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Мелко нарезать помидоры, добавить пюре из сладкого перца и чесночную кашицу, посолить, поперчить и перемешать.

### *Рецепт 5*

Сладкий перец – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Чеснок – 600 г

Перец чили – 200 г

Грецкие орехи – 200 г

Растительное масло – 100 мл

Хмели-сунели, соль по вкусу

Пропустить сладкий и острый перец, грецкие орехи, чеснок и помидоры через мясорубку, добавить хмели-сунели и растительное масло, посолить, перемешать и довести до кипения.

### *Рецепт 6*

Сладкий перец – 1 кг

Помидоры – 300 г

Чеснок – 100 г

Растительное масло – 50 мл

Сахар – 20 г

Соль – 10 г

Зелень петрушки, перец чили по вкусу

Нарезать сладкий перец небольшими кусочками, залить небольшим количеством воды, варить до размягчения и протереть сквозь сито. Измельчить чеснок, зелень петрушки и перец чили. Разрезать помидоры пополам, припустить и протереть сквозь сито.

Соединить пюре из помидоров и сладкого перца, добавить чеснок, зелень, сахар, перец чили и растительное масло, посолить, перемешать и довести до кипения.

## Соусы из помидоров

## *Рецепт 1*

Помидоры – 3 кг
Сладкий перец – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Морковь – 500 г
Растительное масло – 500 мл
Яблоки – 300 г
Чеснок – 300 г
Сахар – 150 г
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить помидоры, яблоки, морковь, чеснок, лук, сладкий и острый перец через мясорубку, влить растительное масло, добавить сахар, посолить, перемешать и кипятить на слабом огне 40 мин.

## *Рецепт 2*

Помидоры – 2 кг
Сладкий перец – 1 кг
Стебли сельдерея – 1 кг
Вода – 100 мл
Молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры, сладкий перец и стебли сельдерея небольшими кубиками, влить воду, посолить, поперчить и тушить под крышкой 30 мин, а затем измельчить с помощью блендера.

## *Рецепт 3*

Помидоры – 1 кг
Чеснок – 300 г
Корень хрена – 200 г
5%-ный уксус – 40 мл
Перец чили, соль по вкусу

Некрупно нарезать помидоры и перец чили, варить 10 мин и протереть сквозь сито.

Пропустить чеснок и корень хрена через мясорубку, соединить с томатным пюре, посолить, влить уксус, перемешать и довести до кипения.

### *Рецепт 4*

Помидоры – 1 кг
9%-ный уксус – 60 мл
Репчатый лук – 50 г
Соль – 20 г
Молотые специи (гвоздика, эстрагон, имбирь, корица, мускатный орех) – 10 г
Молотый красный перец по вкусу

Нарезать помидоры ломтиками, лук – маленькими кубиками, припустить, протереть сквозь сито, влить уксус, добавить специи и соль, поперчить, перемешать и варить до загустения.

### *Рецепт 5*

Зеленые помидоры – 1 кг
Репчатый лук – 800 г
Вода – 100 мл
5%-ный уксус – 10 мл
Сахар, мускатный орех, майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

Нарезать помидоры и лук кубиками, припустить, протереть сквозь сито, влить воду, добавить уксус, сахар, мускатный орех и майоран, посолить, поперчить, перемешать и варить до загустения.

### *Рецепт 6*

Помидоры – 1 кг
Чеснок – 50 г
Молотый кориандр, хмели-сунели, перец чили, соль по вкусу

Измельчить чеснок и перец чили. Разрезать помидоры на несколько частей, посолить, оставить до выделения сока, слить его, припустить, протереть сквозь сито и варить до загустения. Затем добавить чеснок, перец чили, кориандр и хмели-сунели, посолить, перемешать, варить 15 мин и процедить.

### *Рецепт 7*

Помидоры – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Репчатый лук – 300 г
6%-ный уксус – 200 мл
Перец чили – 100 г
Сахар, горчичный порошок, молотые гвоздика и черный перец, соль по вкусу

Мелко нарезать репчатый лук, сладкий и острый перец.

Припустить помидоры, протереть сквозь сито, соединить с луком, сладкими и острым перцем, влить уксус и варить до загустения. Затем добавить сахар, горчицу и гвоздику, посолить, поперчить, перемешать и довести до кипения.

## *Рецепт 8*

Помидоры – 2 кг
Сахар – 200 г
Чеснок – 100 г
70 %-ная уксусная кислота – 40 мл
Гвоздики, палочка корицы, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу

Пропустить чеснок через чеснокодавилку. Припустить помидоры, протереть сквозь сито и уварить вдвое, положив тканевый мешочек с завязанными в нем гвоздикой, корицей и перцем горошком. За 10 мин до готовности вынуть пряности, добавить сахар, чеснок и уксусную кислоту, посолить и перемешать.

## *Рецепт 9*

Помидоры – 1 кг
Яблоки – 1 кг
Сладкий перец – 500 г
Чеснок – 500 г
Изюм – 300 г
6%-ный уксус – 300 мл
Сахар, горчичный порошок, молотый имбирь, перец чили, соль по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, яблоки, чеснок, изюм, сладкий и острый перец, добавить сахар, горчицу и имбирь,

влить уксус, посолить, перемешать и варить до загустения.

## *Рецепт 10*

Помидоры – 1,5 кг
Репчатый лук – 70 г
6%-ный уксус – 70 мл
Пряности (черный перец горошком, палочка корицы, гвоздика, семена горчицы и сельдерея) – 12 г
Сахар, перец чили, соль по вкусу

Нарезать помидоры, перец чили и лук, припустить, протереть сквозь сито и уварить вдвое, положив тканевый мешочек с завязанными в нем гвоздикой, корицей, черным перцем горошком, семенами горчицы и сельдерея.

За 10 мин до готовности вынуть пряности, добавить сахар и уксус, посолить и перемешать.

## *Рецепт 11*

Помидоры – 1,5 кг
Сладкий перец – 450 г
Корень хрена – 150 г
Чеснок – 250 г
Зелень укропа – 250 г
Зелень петрушки – 250 г
Перец чили – 100 г
Соль по вкусу

Измельчить зелень петрушки и укропа. Пропустить помидоры, чеснок, корень хрена, сладкий и острый перец через мясорубку и варить до загустения. Затем посолить, добавить зелень и тщательно перемешать.

## *Рецепт 12*

Помидоры – 800 г
Грецкие орехи – 200 г
Репчатый лук – 200 г
Красный винный уксус – 100 мл

Чеснок – 20 г

Зелень кинзы и мяты, молотый красный перец, соль по вкусу

Истолочь ядра грецких орехов. Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы и вместе с чесноком, луком и зеленью мяты и кинзы измельчить с помощью блендера. Затем добавить грецкие орехи, влить уксус, посолить, поперчить и довести до кипения.

## *Рецепт 13*

Помидоры – 1 кг

Сладкий перец – 1 кг

Чеснок – 600 г

Перец чили – 400 г

Корень петрушки – 100 г

Растительное масло – 100 мл

Зелень укропа и петрушки, сахар, соль по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий и острый перец, чеснок, корень петрушки и зелень.

Соединить овощную массу с растительным маслом, всыпать сахар, посолить и перемешать.

## *Рецепт 14*

Помидоры – 1,5 кг

Чеснок – 300 г

Сахар – 50 г

Зелень базилика, перец чили, соль по вкусу

Обдать помидоры кипятком, очистить от кожицы, вместе с перцем чили, зеленью базилика и чесноком измельчить с помощью блендера, всыпать сахар и соль, перемешать и варить до загустения.

## *Рецепт 15*

Помидоры – 2,5 кг

9%-ный уксус – 100 мл

Сахар, молотые кориандр, красный и черный перец, соль по вкусу

Пропустить помидоры через мясорубку и варить до загустения. Затем добавить сахар и кориандр, посолить, поперчить, влить уксус, перемешать и довести до кипения.

### *Рецепт 16*

Помидоры – 2 кг
Абрикосы – 1 кг
Репчатый лук – 500 г
Сладкий перец – 200 г
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, лук, абрикосы, сладкий и острый перец, варить на слабом огне до загустения, посолить и перемешать.

### *Рецепт 17*

Помидоры – 2,5 кг
Репчатый лук – 250 г
Морковь – 250 г
Сладкий перец – 250 г
Яблоки – 250 г
Растительное масло – 250 мл
Чеснок – 150 г
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, морковь, лук, яблоки, чеснок, сладкий и острый перец, влить растительное масло, посолить, перемешать и варить до загустения.

### *Рецепт 18*

Помидоры – 1 кг
Чеснок – 300 г
Соль по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры и чеснок, довести до кипения, посолить и перемешать.

### *Рецепт 19*

Помидоры – 1,5 кг
Баклажаны – 1 кг
Сладкий перец – 1 кг
Чеснок – 500 г
Растительное масло – 190 мл
6%-ный уксус – 100 мл
Перец чили, соль по вкусу

Пропустить помидоры, баклажаны, чеснок, сладкий и острый перец через мясорубку, влить растительное масло и варить 45 мин.

За 5 мин до готовности добавить уксус, посолить и перемешать.

## Соусы из хрена

### *Рецепт 1*

Корень хрена – 300 г
Вода – 200 мл
Сахар – 40 г
3%-ный уксус – 25 мл
Соль – 20 г

Пропустить корень хрена через мясорубку, влить воду и уксус, добавить сахар, посолить и перемешать.

### *Рецепт 2*

Корень хрена – 300 г
9%-ный уксус – 250 мл
Свекла – 200 г
Сахар – 20 г
Соль – 20 г

Отварить свеклу, очистить и натереть на крупной терке. Пропустить корень хрена через мясорубку, соединить со свеклой, влить уксус, добавить сахар, соль и перемешать.

## Иллюстрации

Икра из баклажанов. Рецепт 5

Лечо из сладкого перца. Рецепт 1

Икра из помидоров. Рецепт 11

Икра из баклажанов. Рецепт 28

Лечо. Рецепт 9

Икра из кабачков. Рецепт 11

Икра из баклажанов. Рецепт 32

Закуска из кабачков. Рецепт 3